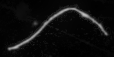
Agro-alimentaire

La viande bovine



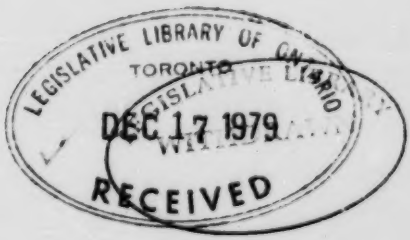
État de la situation

Les conférences socio-économiques du Québec

102-00835/

Agro-alimentaire
La viande bovine

État de la situation



Document de réflexion déposé par le Secrétariat permanent des conférences socio-économiques du Québec, à la conférence sur l'industrie de la viande bovine, tenue à Sherbrooke, les 22 et 23 novembre 1979.

Dépôt légal — Bibliothèque nationale du Québec,
quatrième trimestre 1979
ISBN 2-551-03612-7

Pour une industrie de la viande bovine

La tenue d'une conférence socio-économique sur l'industrie de la viande bovine réitère la volonté du Gouvernement du Québec d'insuffler aux divers segments de l'industrie agro-alimentaire le dynamisme essentiel à tout développement.

En avril 1978, la conférence socio-économique sur l'agro-alimentaire visait à élaborer les grandes lignes d'une stratégie de développement pour l'ensemble des activités agro-alimentaires. En guise de prolongement normal, et comme l'ont alors souhaité les participants, chacun des principaux secteurs de cet ensemble font l'objet d'une conférence plus spécifique.

Le portrait de l'industrie de la viande bovine indique un net déséquilibre entre notre consommation et notre production. Ce diagnostic confirme la nécessité pour tous les intervenants, de collaborer au développement de ce secteur afin d'accroître notre degré d'autosuffisance.

C'est dans cette optique que nous nous réunissons pour définir ensemble les moyens d'action que chacun doit mettre en oeuvre.

Le ministre d'État au
Développement économique

Bernard Landry

Le ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation du Québec

Jean Garon

Avant-propos

Deuxième d'une série de cinq conférences socio-économiques, le sommet sur l'industrie de la viande bovine poursuit le dialogue déjà amorcé en avril 1978 lors de la conférence socio-économique sur l'agro-alimentaire, où les participants ont proposé la tenue de rencontres sectorielles. La conférence sur l'industrie céréalière vient d'avoir lieu, les autres conférences sur l'agro-alimentaire, convoquées par le gouvernement, traiteront de la volaille, du lait et des fruits et légumes.

La participation des partenaires

Des consultations qui ont déjà été menées au cours des derniers mois auprès des agents impliqués dans l'industrie de la viande bovine ont permis de collecter les éléments du présent état de la situation. Outre les représentants de la chaîne production-transformation-commercialisation-consommation, des personnes ressources des associations syndicales et du gouvernement y ont apporté information et collaboration.

Le présent document décrit donc la situation de l'industrie de la viande bovine au Québec. Le lecteur y trouvera une analyse qui conduit aux constats suivants:

— une consommation québécoise qui est proportionnellement supérieure à la consommation canadienne;

— une production qui se doit d'augmenter son cheptel de boucherie;

— une première transformation qui ne produit qu'à la moitié de sa capacité;

— une commercialisation qui exige des approvisionnements réguliers et d'une qualité uniforme.

De la parole aux actions

Nous souhaitons que les délibérations à l'occasion de la conférence socio-économique de Sherbrooke sur l'industrie de la viande bovine dépassent le présent état de la situation pour se concentrer sur la recherche de moyens d'action à responsabilités partagées afin d'augmenter la capacité concurrentielle du secteur de la viande bovine en même temps que la qualité de la vie des consommateurs.

Gilles Châtillon
Directeur général
Le Secrétariat permanent des conférences socio-économiques du Québec

La rédaction du document

Le contenu de ce document était soumis à l'approbation d'un comité d'orientation présidé par François Dagenais et composé de Ferdinand Ouellet, Jean-Pierre Gagnon, Ronald Carré et Jean Desjardins, tous représentants du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec et du coordonnateur de la conférence, Michel Damphousse du Secrétariat permanent des conférences socio-économiques du Québec.

L'équipe de rédaction sous la responsabilité de Ronald Carré était composée de représentants du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec: Michel Allard, Rolland Beaulieu, Jean-Yves Lavoie, Reynald Labbé, Michel Lafleur, Danielle Lafrenière, Yoland Locas, Roger Meunier et Jean-Pierre Potvin.

L'édition de ce document, sous la responsabilité de Claude Sirard, est assumée par le Secrétariat permanent des conférences socio-économiques du Québec.

Table des matières

Lettre d'introduction V
Avant-propos VII
La rédaction du document VIII
Table des matières IX

Introduction 1

Définition de l'industrie de la viande bovine 3

Chapitre 1 — L'industrie de la viande bovine 7

1.1 Vue d'ensemble 9

1.2 Les échanges intersectoriels 10

1.3 Le cycle de production du boeuf 11

Chapitre 2 — La consommation 19

2.1 L'impact du revenu et des prix à la consommation 21

2.2 L'influence de facteurs socio-économiques 27

Chapitre 3 — La production 29

3.1 La part de la production bovine dans l'agriculture au Québec 31
3.1.1 Les revenus 31
3.1.2 Le cheptel 31

3.2 Caractéristiques des entreprises québécoises de boeuf de boucherie 34
3.2.1 Les entreprises de type «vache-veau» 34
3.2.2 Les parcs d'engraissement 35

3.3 Comparaison des coûts de production au Québec et en Ontario 37
3.3.1 Les ateliers «vache-veau» 37
3.3.2 Les parcs d'engraissement 38
3.3.3 Les particularités du développement 39

3.4 Les interventions du Québec au niveau de la production 40

3.5 Les perspectives de développement 43
3.5.1 Les objectifs de production 43
3.5.2 Les avenues de développement 44

Chapitre 4 — La transformation 47

4.1 Vue générale 49

4.2 L'abattage 51

4.3 Le conditionnement de la viande 54

4.4 La concurrence 56

4.5 La rationalisation de l'industrie 57
4.5.1 Objectifs et impact du programme 57

Chapitre 5 — La commercialisation 61

5.1 Vue d'ensemble 63

5.2 Le commerce des animaux vivants 64

5.3 Le commerce des viandes en gros et au détail 66
5.3.1 Grossistes et distributeurs 66
5.3.2 Commerce de détail 68

5.4 Les entreprises de restauration 69

5.5 Le marché institutionnel 70

5.6 Les règles du commerce international 72

Conclusion 75

Annexes 81

I Classification du boeuf 83

II Lexique des principaux termes utilisés dans l'industrie de la viande bovine 85

III Les documents des conférences socio-économiques du Québec 89

Liste des tableaux

1 Évolution des abattages sous inspection et des prix des vaches de réforme au Québec de 1971 à 1979 17
2 Consommation de boeuf et de veau par personne au Québec et au Canada de 1966 à 1978 22
3 Rapport entre le coût de l'alimentation et le salaire horaire au Québec de 1965 à 1978 23
4 Évolution procentuelle des achats des familles des différentes coupes de boeuf au Québec de 1969 à 1976 26
5 Importance de la production de boeuf et de veau au Québec et au Canada de 1971 à 1978 32
6 Nombre de bovins dans les fermes au Québec et au Canada de 1971 à 1978 33
7 Nombre de bouvillons dans les fermes au Québec de 1971 à 1978 .. 36
8 Comparaison des coûts de production au Québec et en Ontario en 1978 37
9 Programmes d'intervention du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec pour la production de viande bovine de 1974-1975 à 1979-1980 42
10 Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande en 1970 et en 1977 50
11 Répartition du volume du boeuf abattu par type d'abattoir en 1978 .. 51
12 Répartition des abattoirs de boeufs sous inspection suivant le volume d'activité en 1978 53
13 Capacité d'abattage de boeufs des abattoirs sous inspection en 1978 54
14 Capacité d'abattage de veaux des abattoirs sous inspection en 1978 54
15 Classification des approvisionnements en boeuf dans les salaisons et chez les grossistes en 1976 55
16 Impact du programme de rationalisation de l'industrie des abattoirs de 1976 à 1979 58
17 Impact du programme de rationalisation des entreprises de conditionnement de la viande de 1976 à 1979 59
18 Provenance des approvisionnements en boeuf des salaisons et des distributeurs québécois en 1977 66
19 La part du marché de détail des principaux types de détaillants au Québec en 1977 68

Liste des schémas

1 Réseaux d'approvisionnement et de vente de l'industrie du boeuf au Québec en 1977 12
2 Réseaux d'approvisionnement et de vente de l'industrie du veau au Québec en 1977 13

Liste des graphiques

1 Les cycles de production du boeuf au Canada de 1959 à 1978 16
2 Évolution procentuelle de la consommation de boeuf par personne et de son indice de prix au Québec de 1965 à 1978 25

Introduction

Introduction

Le but de ce document de réflexion est de fournir les éléments nécessaires à une analyse de l'industrie de la viande bovine au Québec. Les agents socio-économiques concernés tout au long de la chaîne agro-alimentaire de cette industrie y retrouvent l'essentiel des informations utiles au dialogue.

En plus de présenter une vue d'ensemble, le document fait ressortir la situation et les perspectives prévalant au niveau de la demande, de la production et de tous les intermédiaires (manufacturiers et distributeurs) s'intercalant entre le consommateur et le producteur agricole.

Le texte traite également de l'état des relations économiques qui lient les divers intervenants. Il expose, à l'occasion, le rôle des gouvernements et finalement il présente en conclusion quelques moyens d'action qui méritent d'être envisagés si l'on désire mettre en place au Québec une véritable industrie de la viande bovine.

Définition de l'industrie de la viande bovine[1]

Aux fins du présent document, l'industrie de la viande bovine comprend les neuf activités suivantes regroupées en quatre catégories:

i) par rapport à l'activité agricole:
   — la production de boeuf (classifié A, B, C, D, E),
   — la production de veau;

ii) par rapport à la transformation:
   — l'abattage,
   — le conditionnement,
   — la charcuterie[2];

1 On trouvera aussi en annexe un lexique des principaux termes utilisés dans cette industrie.

2 De façon stricte, la charcuterie concerne l'industrie et le commerce de la viande de porc ou désigne les spécialités à base de viande de porc. Les établissements de charcuterie utilisent aussi de la viande de boeuf; c'est évidemment considéré sous cet aspect que le terme «charcuterie» est retenu ici.

iii) par rapport au commerce:
— le commerce des animaux vivants,
— le commerce de gros et de détail de la viande bovine (boeuf et veau);

iv) par rapport aux activités de services:
— les entreprises d'hôtellerie et de restauration,
— le marché des institutions (hôpitaux, etc.).

La production de boeuf provient de sources différentes selon qu'il est destiné à la consommation sous forme de steaks, de rôtis, etc. qu'on appelle boeuf de coupe ou sous forme de boeuf haché, de mets préparés, etc. qu'on appelle boeuf désossé.

Le boeuf de coupe provient surtout d'élevages spécialisés. L'atelier «vache-veau» constitue la première étape de ces élevages; il consiste à assurer la croissance de veaux (de race de boucherie ou de race croisée) depuis leur naissance jusqu'à leur sevrage. Dans une seconde étape, ces veaux sont acheminés dans un parc d'engraissement où ils achèveront leur croissance et seront engraissés (étape de la finition du bouvillon) jusqu'à ce qu'ils soient prêts pour l'abattoir. La viande obtenue correspondra selon sa qualité aux catégories A ou B du système de classification fédéral.

Le boeuf désossé provient pour sa part, de vaches laitières ou de boucherie et de taureaux abattus à la fin de leur durée utile, vers l'âge de sept ou huit ans dans le cas des vaches et de cinq ou six ans dans celui des taureaux.

La production de veau au Québec est particulière parce qu'elle est composée en très grande majorité de veaux qui proviennent du cheptel laitier.

Les entreprises d'abattage achètent les animaux vivants, les abattent et les revendent sous forme de carcasses, de coupes primaires ou secondaires.

Les entreprises de conditionnement achètent des carcasses ou du boeuf en boîte et elles effectuent une seconde transformation. Leur production consiste principalement en coupes de détail et en portions contrôlées.

Les charcuteries transforment habituellement le boeuf emballé sous vide (boeuf en boîte) ou désossé en divers produits conditionnés tels que les salami, les saucisses, les pâtés, etc.

Le secteur de la transformation regroupait, en 1978, au-delà de 500 établissements d'abattage et de conditionnement de la viande.

Le commerce des animaux vivants est réalisé par 32 maisons de ventes aux enchères qui organisent des encans hebdomadaires. Certaines d'entre elles

servent également à l'automne de lieux pour tenir des encans spécialisés réservés strictement aux veaux d'embouche.

Les commerces de gros et de détail de la viande bovine assurent la distribution des viandes aux divers points de consommation et dans certains cas, ils ajoutent aux produits une dernière transformation.

Les entreprises de restauration sont constituées de restaurants, d'établissements hôteliers, de traiteurs, d'entreprises de distribution automatique des aliments, de cafétérias et de cantines ambulantes.

Le marché institutionnel comprend l'activité d'achat de biens alimentaires effectuée par les centres hospitaliers et d'accueil, les maisons d'enseignement, les centres de détention, etc.

Chapitre 1

L'industrie de la viande bovine

L'industrie de la viande bovine

1.1 Vue d'ensemble

Les Québécois mangent 30% de toute la viande bovine consommée au Canada alors qu'ils représentent 27% de la population canadienne.

La consommation de boeuf au Québec a atteint un sommet historique de près de 139 livres (63 kg) par personne en 1976 alors qu'elle n'était que légèrement supérieure à 113 livres (51 kg) au Canada. Cependant, les fortes augmentations de prix de cette viande et les hausses importantes des approvisionnements de porc et de volaille ont fait diminuer la consommation en-dessous de 120 livres (54 kg) par personne depuis le début de l'année 1979. Le marché actuel de la viande de boeuf représente, au prix à la consommation, 1,8 $ milliard et celui du veau 86 $ millions.

La production de boeuf au Québec s'élève environ à 150 millions de livres (68 millions kg) et représente 20% de la consommation québécoise. Celle du veau atteint 60 millions de livres (27 millions kg) et couvre généralement plus que la demande. En 1978, ces deux produits ont engendré 10% des revenus bruts des agriculteurs québécois, soit des recettes monétaires de 165 $ millions. La production québécoise de boeuf est constituée, à plus de 80%, d'animaux provenant du cheptel laitier, commercialisés sous forme de boeuf désossé alors que le marché québécois du boeuf de coupe repose presqu'entièrement sur des importations de l'Ouest canadien. Finalement, si la production québécoise de boeuf représente 8% de la production canadienne, celle du veau destiné à l'abattage atteint 54%.

Quant au secteur de la transformation, il était composé, en 1978, de 321 établissements d'abattage qui ont alors transigé un volume de 346 000 têtes de bétail. On a pu évaluer que les entreprises d'abattage et de conditionnement opérant sous inspection ont engendré en 1977 une valeur ajoutée de 176 $ millions et fourni de l'emploi à 5 400 Québécois.

Le secteur de l'abattage répond amplement aux besoins de la production québécoise mais ne fournit qu'une faible partie de l'approvisionnement requis par le marché de la consommation.

Dans l'industrie de la viande bovine, le commerce se subdivise en deux parties: le commerce des animaux vivants effectué dans les maisons de vente aux enchères et celui de la viande en carcasse ou en coupe provenant des abattoirs.

En 1978, les maisons d'enchères ont transigé environ 173 000 gros bovins et 400 000 veaux. La vente de ces bêtes représente 48% des transactions totales de ces maisons. Par ailleurs, les 9 encans spécialisés dans la vente de veaux d'embouche ont commercialisé l'année dernière environ 15 000 bêtes, soit à peine 15% de la production totale québécoise.

1.2 Les échanges intersectoriels

Avant d'atteindre la table du consommateur sous forme de steak, de rôti, de viande hachée, etc., le boeuf et le veau doivent subir plusieurs transformations d'où le développement d'un réseau complexe de commercialisation de la viande bovine et d'échanges intersectoriels illustrés par les schémas 1 et 2.

Le cheptel bovin québécois était constitué en 1977 de 825 000 vaches laitières et de 240 000[1] vaches de boucherie. Ceci permet d'estimer une production annuelle de 322 500 gros bovins et de 628 600 veaux. La production totale de gros bovins est composée approximativement de 270 000 vaches de réforme (provenant du cheptel laitier principalement) et de 50 000 bovins d'engraissement, alors que celle du veau d'abattage comprend des veaux de type laitier expédiés très jeunes sur les marchés.

De la production québécoise en 1977, environ 48% de gros bovins, près de 70% des jeunes veaux et seulement 15% des veaux d'embouche ont été vendus par les réseaux d'encan. Le reste de la production est acheminé aux abattoirs avec ou sans intermédiaires. Les producteurs auraient toutefois plusieurs avantages à commercialiser leurs animaux par les réseaux d'encan, et ceci tout particulièrement dans le cas des veaux d'embouche.

Malgré son faible niveau d'auto-approvisionnement, le Québec a exporté en 1977 plus de 48% de sa production totale de bovins. Ces exportations étaient composées de 52 800 boeufs vivants et de 103 000 carcasses.

La plus forte partie des animaux vivants ont été vendus en Ontario alors que les États-Unis sont demeurés le principal client de carcasses de boeuf. Les ventes totales des divers produits se sont élevées à 27,4 $ millions en 1977. Ces ventes à l'extérieur du Québec représentent toutefois une perte importante de la valeur ajoutée au niveau de l'abattage et du conditionnement.

Le commerce de veaux vivants a dominé le marché d'exportation avec 125 600 veaux alors que 85 100 veaux étaient vendus en carcasse. Dans le

1 L'estimation est fondée sur une définition plus large que celle dune vache gardée pour produire un veau destiné à la boucherie. Elle inclut des vaches laitières utilisées pour la production de boeuf de même que des vaches de réforme envoyées à la boucherie à la fin de leur durée utile.

premier cas, les expéditions d'animaux, principalement réalisées sur le marché inter-provincial, pourraient en partie s'expliquer par une absence d'entreprises d'élevage spécialisé de veaux au Québec. Dans le second cas, certaines chaînes d'alimentation implantées au Québec (Steinberg & Dominion) utilisent une bonne part de ces carcasses pour approvisionner leurs magasins de l'Ontario et des Maritimes. Les exportations de veaux sous toutes formes ont représenté 34% de la production totale québécoise.

Le secteur de l'abattage n'opère environ qu'à 55% de ses capacités pour le boeuf et à 36% pour le veau (tableaux 13 et 14) et encore doit-il importer 24% du total de ses abattages de boeufs et 11% de ceux de veaux. Donc, les exportations massives d'animaux vivants représentent une perte importante et accentuent les problèmes des abattoirs existants.

Le marché québécois doit s'approvisionner en très grande partie à l'extérieur pour satisfaire la demande de boeuf de catégorie supérieure (classifié A ou B). Ainsi, les provinces de l'Ouest ont expédié en 1977 sur le marché de Montréal près de 1,3 million de carcasses, la très grande majorité étant de catégorie A. Ces approvisionnements nous proviennent principalement de l'Alberta (60%) ainsi que de la Saskatchewan et du Manitoba (30%). Nos importations de boeuf représentent jusqu'à 40% de la production de l'Alberta et 30% de celle des deux autres provinces. Le boeuf désossé d'Australie et de Nouvelle-Zélande comble la différence des besoins du Québec.

Les habitudes de consommation alimentaire évoluent rapidement. Il y a à peine dix ans, la majeure partie des repas étaient consommés au foyer (70 — 75%) alors qu'aujourd'hui, à la suite de profondes modifications des habitudes de vie, les repas consommés dans les restaurants augmentent de façon sans cesse croissante. Par ailleurs, le boeuf haché ne représentait que 28% de la consommation totale alors qu'il atteint maintenant 40 à 45%. Ces faits vont modifier à la fois les modes traditionnels de transformation des produits ainsi que les types d'animaux qu'il faudrait produire.

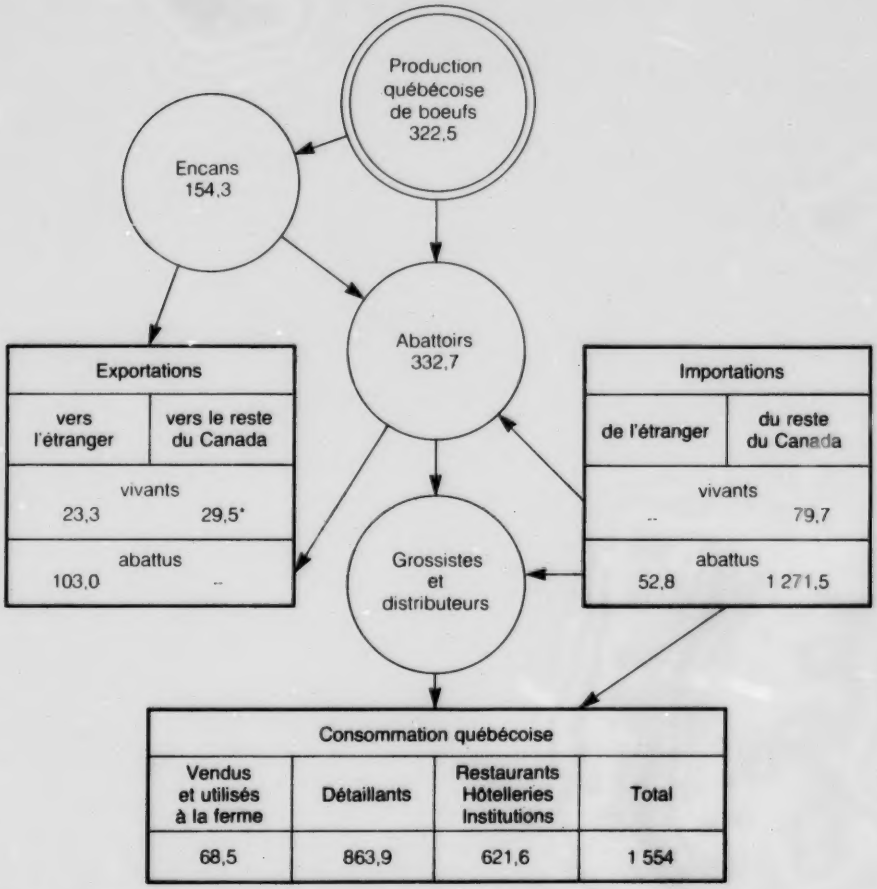
1.3 Le cycle de production du boeuf[1]

La production de boeuf est une production cyclique. En effet, l'industrie de la viande bovine en Amérique du Nord est frappée plus que n'importe quelle autre production par une instabilité chronique de l'équilibre entre l'offre et la demande. À une période de surabondance (phase d'expansion du cycle) s'ensuit une de rareté (phase de récession du cycle), ce qui a pour effet de déstabiliser les prix à la production et les revenus des producteurs. La durée totale du cycle est d'environ 9 ans.

1 Voir en particulier G.E. Pugh, «Le cycle canadien des bovins», *L'économie agricole du Canada*, volume 13, numéro 4.

Schéma 1

Réseaux d'approvisionnement et de vente de l'industrie du boeuf au Québec en 1977 ('000 têtes)



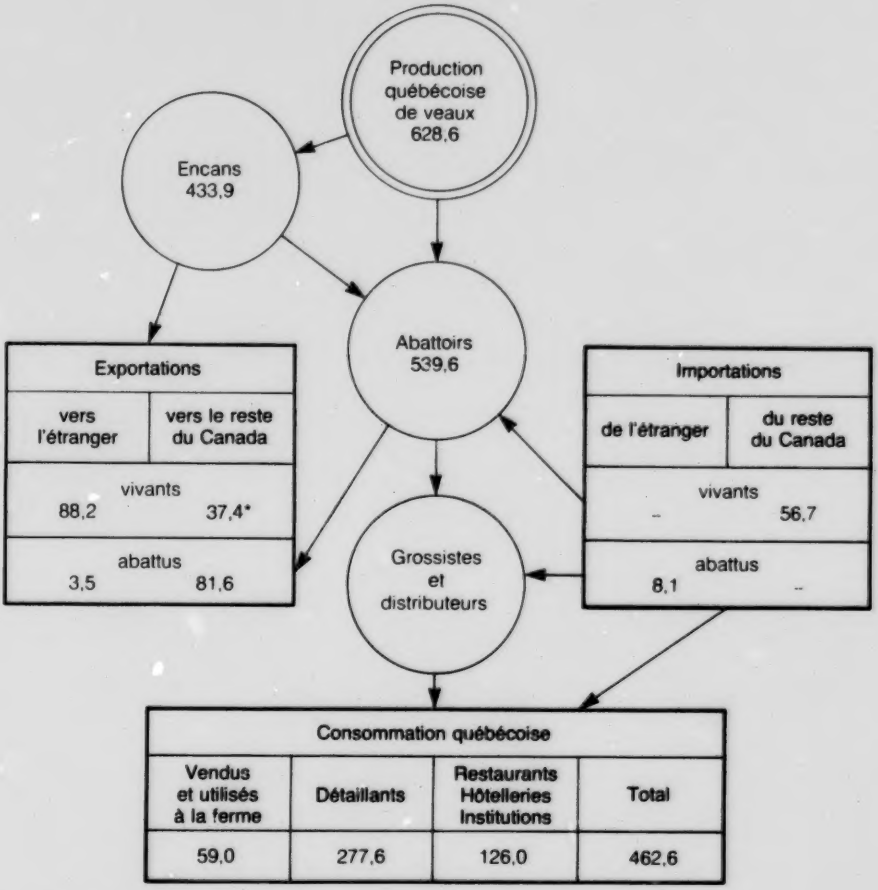
-- Quantité infime.

* Cette donnée est une estimation qui provient d'un résidu d'animaux vivants produits et importés qui ne sont ni abattus au Québec ni exportés à l'étranger. Nous estimons qu'une proportion d'environ 35% est retournée sur les fermes comme sujet de remplacement.

Sources: — Bureau de la statistique du Québec, estimations préliminaires.
— Agriculture Canada, *Revue du marché des bestiaux*, 1977.
— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.

Schéma 2

Réseaux d'approvisionnement et de vente de l'industrie du veau au Québec en 1977 ('000 têtes)



– Quantité infime.

* Cette donnée est une estimation qui provient d'un résidu d'animaux vivants produits et importés et qui ne sont ni abattus au Québec, ni exportés à l'étranger. Nous estimons qu'une proportion d'environ 35% est retournée sur les fermes.

Sources: — Bureau de la statistique du Québec, estimations préliminaires.
— Agriculture Canada, *Revue du marché des bestiaux*, 1977.
— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.

L'observation du cycle du boeuf se fait par l'identification de tendances en ce qui a trait à la taille du cheptel bovin, aux ventes et aux disponibilités. Le comportement des producteurs au cours d'un cycle peut s'expliquer de la manière suivante: les producteurs de boeuf aiguillonnent leurs abattages et leurs ventes d'après le niveau des prix et les variations qu'ils ont observées dans la plus récente période. Ainsi, suite à une hausse importante des prix des bovins, ils peuvent à court terme conserver leurs bêtes plus longtemps sur leurs fermes pour les pousser à un poids plus élevé ou encore augmenter leur effectif de bovins pour un renforcement à plus long terme de la production. De cette dernière façon, l'accroissement de la production se fait sur une période d'ajustement d'environ 3 ans.

Il y a donc un décalage important entre le moment où les producteurs prennent la décision d'accroître leur production et celui des changements des conditions du marché. Sans mécanismes appropriés de la gestion de l'offre il ne peut pas y avoir de stabilisation de la production en longue période. La production de boeuf, une fois augmentée, entraîne une baisse des prix qui, à son tour, incitera le producteur à liquider une partie de son troupeau (par l'abattage des vaches et des génisses de reproduction) et ceci encore avec un décalage de 3 ans et ainsi de suite.

En plus de ce comportement spécifique aux réactions des producteurs, d'autres facteurs externes tels que le prix des céréales fourragères et les disponibilités en d'autres viandes (porc, volaille) peuvent influencer la production nord-américaine.

Prenons l'exemple suivant: de 1960 à 1977, sur le continent, la proportion de céréales utilisées dans l'engraissement des bouvillons a augmenté de 55% et actuellement environ 80% des bovins commercialisés aux États-Unis sont engraissés de cette façon. Donc, si le prix des céréales augmente, comme ce fut le cas en 1973, la rentabilité de la finition diminue. Les producteurs de bouvillons chercheront alors à abaisser leurs coûts d'opération en offrant moins cher pour les veaux d'embouche. Il n'en faudra pas plus pour déclencher chez les éleveurs-naisseurs les mouvements décrits antérieurement.

Trois cycles sont nettement identifiables depuis 1950 en Amérique du Nord: 1950-1958, 1959-1968 et 1969-1978.

La période d'expansion du cheptel dans chacun des trois derniers cycles a duré respectivement 6, 7 et 6 ans. Au cours des deux premiers, la phase de réduction a duré respectivement un an et quatre ans et il semble qu'elle ne durera pas plus de quatre ans au cours du cycle actuel. L'année 1978 pourrait bien marquer la fin de la période de réduction du dernier cycle si les statistiques devaient dévoiler une hausse du cheptel en 1979.

La période de reconstitution des cheptels risque cependant de se prolonger un peu plus qu'au cours des cycles précédents. Durant la dernière période de

réduction des cheptels, les abattages de génisses ont atteint un volume annuel de 600 000 têtes au Canada. Ces abattages ont dépassé annuellement le million de têtes de 1976 à 1978. Ce faisant, les abattages de génisses ont été plus forts que ceux des vaches et le cheptel s'en trouve aussi plus vieux. Pour toutes ces raisons, il faudra probablement attendre les années 1981 et 1982 pour assister à une hausse substantielle des arrivages et un fléchissement des prix.

Ce sont là les lignes de force qui ont présidé à l'évolution de la production de viande bovine au cours des 30 dernières années en Amérique du Nord.

Le Québec suit partiellement les mouvements engendrés par ces cycles. Il a connu les mêmes variations de prix et l'on a enregistré une diminution des abattages de 1970 à 1974. À nouveau cette année, les abattages ont diminué mais ces variations ne sont pas entièrement reliées à l'évolution cyclique des cheptels en Amérique du Nord.

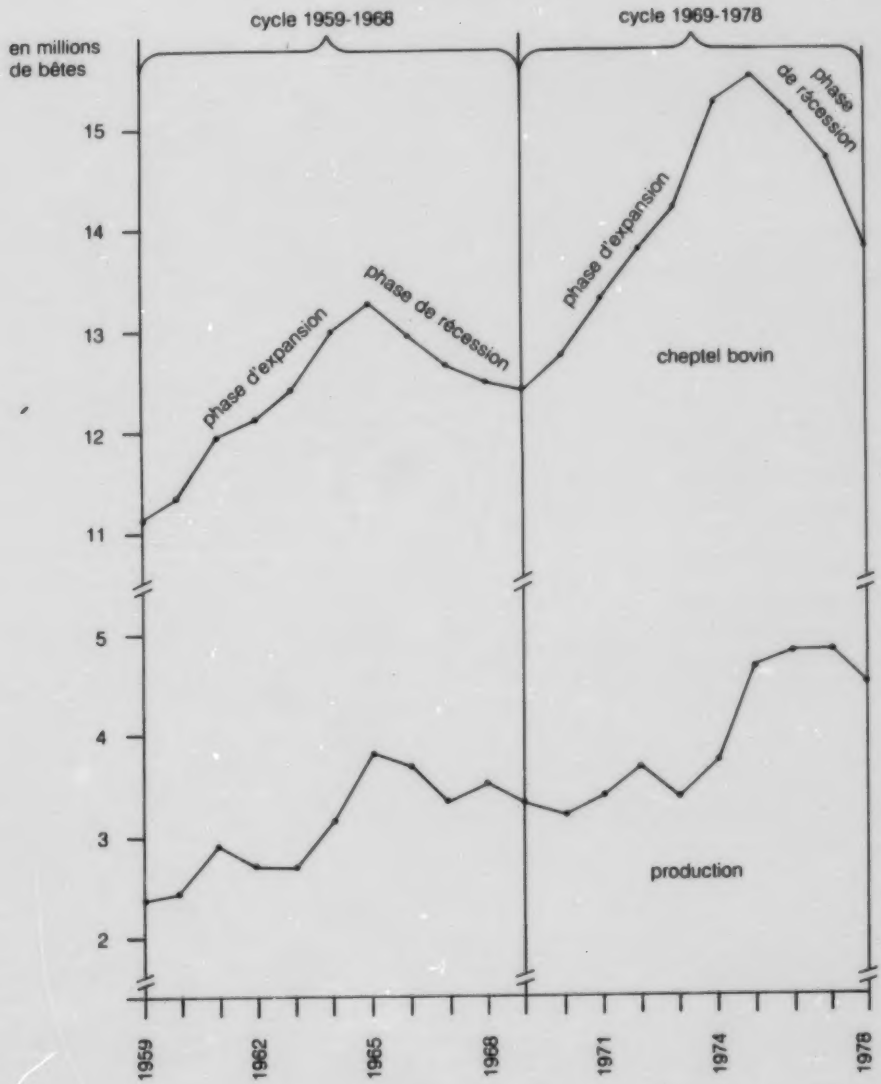
Le Québec possède une particularité très importante; le cheptel bovin étant principalement constitué d'animaux de type laitier, ne varie pas selon les cycles du boeuf mais, plutôt, diminue lentement de façon à peu près régulière depuis 30 ans. Dans ce cas, les volumes d'abattage obéissent, certes, à des facteurs reliés au prix mais aussi aux orientations des politiques laitières du gouvernement fédéral.

Ainsi, au moment où le gouvernement fédéral incitait les producteurs laitiers à accroître leur production en 1973, les abattages ont diminué et ce, malgré une hausse des prix du boeuf de 56% (tableau 1). À l'annonce des coupures des volumes de production laitière en 1976, les abattages de vaches ont augmenté de 25% au cours de la même année et de 7% l'année suivante, alors que les prix ne se sont réellement raffermis qu'en 1978. Par contre, en 1979, la situation est devenue précaire pour les abattoirs québécois car les abattages ont diminué de près de 60% par rapport à l'année précédente et ce, malgré un sommet dans les prix de 57,30 $ le cent livres de boeuf de catégorie D[4].

Ceci illustre d'une autre façon l'importance de développer une industrie de la viande bovine dynamique au Québec, non seulement pour accroître les activités reliées à la production agricole mais aussi pour renforcer celles reliées aux autres secteurs de l'industrie.

Graphique 1

Les cycles de production du boeuf au Canada de 1959 à 1978



Source: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.

Tableau 1

Évolution des abattages sous inspection et des prix des vaches de réforme au Québec de 1971 à 1979

	Abattage de vaches '000 têtes	Prix (catégorie D[4]) $/100 lb
1971	126,3	16,82
1972	143,8	19,57
1973	120,0	30,58
1974	110,7	25,31
1975	146,3	16,33
1976	182,3	19,10
1977	195,0	21,69
1978	160,8	36,96
1979	100,0*	57,30

* Estimé: Basé sur le rapport des abattages à ce jour/abattages de l'an passé à la même date.

Sources: — Agriculture Canada, *Revue du marché des bestiaux*, octobre 1979.
— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.

Chapitre 2

La consommation

La consommation

Une enquête[1] a révélé qu'en 1976, la viande représentait quelque 33% du budget consacré aux aliments préparés à la maison dans le cas d'une famille québécoise. La consommation annuelle de boeuf était de 101 livres (46 kg) par personne au Québec en 1966, elle s'est élevé à 139 livres (63 kg) en 1976, pour se stabiliser maintenant en dessous de 120 livres (55 kg). Au niveau canadien, la consommation passait de 84 livres (38 kg) en 1966 à 113 livres (51 kg) en 1976 et présentement elle est inférieure à 100 livres (45 kg). Le Québécois consomme environ 23,0% plus de boeuf que le Canadien moyen.

Le tableau 2 illustre l'évolution temporelle de la consommation de boeuf et de veau depuis 1966. Il ressort en particulier que l'accroissement de la consommation de boeuf a été plus rapide au Québec (22,3%) qu'au Canada (20,1%) depuis 1966. La situation est différente dans le cas du veau, puisque la consommation a diminué de près de 65% au Québec par rapport à 43% pour le Canada au cours de la même période. Les facteurs qui expliquent cette situation sont nombreux.

2.1 L'impact du revenu et des prix à la consommation

Deux premiers facteurs importants influent sur la consommation des familles. Ce sont, d'une part, le niveau de revenu des familles et, d'autre part, les prix des biens de consommation.

L'impact du revenu sur la consommation de la viande bovine est très important. En effet, les familles québécoises consomment davantage de boeuf à mesure que leur revenu s'accroît. D'ailleurs, une étude[2] a déterminé qu'une hausse de 1% du revenu des familles entraîne un accroissement des dépenses en viande bovine de l'ordre de 0,8% à 0,9%. Cette relation entre le revenu et la consommation de boeuf explique sûrement en bonne partie la croissance de la consommation de boeuf observée au tableau 2 au cours de l'ensemble de la période 1966-1978.

---

1 Statistique Canada, *Dépenses alimentaires des familles urbaines, 1976*, catalogue numéro 62-545, avril 1978.

2 Z. Yankowsky, «Les perspectives à moyen terme du marché du boeuf», *L'économie agricole canadienne*, volume 5, numéro 3, août 1970.

Il est bon de noter, par contre, que les achats de viande des Québécois s'accroissent davantage pour les morceaux de première qualité, suite à une augmentation du revenu. La consommation de veau, au contraire, est moins liée aux variations de revenu que le boeuf, la consommation par personne ayant diminué au cours de la période malgré la hausse des revenus.

Tableau 2

Consommation de boeuf et de veau par personne au Québec et au Canada de 1966 à 1978

	Boeuf		Veau	
	Québec	Canada	Québec	Canada
Année	livres (kilogrammes)			
1966	101,2 (45,9)	84,0 (38,1)	13,0 (5,9)	6,9 (3,1)
1967	99,4 (45,1)	83,2 (37,7)	13,4 (6,1)	7,0 (3,2)
1968	100,9 (45,8)	85,1 (38,6)	11,7 (5,3)	6,8 (3,1)
1969	100,7 (45,7)	85,6 (38,8)	9,3 (4,2)	5,1 (2,3)
1970	103,0 (46,7)	88,4 (40,1)	7,9 (3,6)	4,4 (2,0)
1971	101,8 (46,2)	88,6 (40,2)	8,4 (3,8)	4,4 (2,0)
1972	103,8 (47,1)	94,3 (42,8)	6,1 (2,8)	3,7 (1,7)
1973	101,1 (45,9)	92,7 (42,0)	5,4 (2,4)	3,4 (1,5)
1974	104,4 (47,3)	96,3 (43,7)	5,7 (2,6)	3,5 (1,6)
1975	123,7 (56,1)	107,0 (48,5)	7,3 (3,3)	5,2 (2,4)
1976	138,9 (63,0)	113,2 (51,3)	6,4 (2,9)	4,9 (2,2)
1977	132,3 (60,3)	107,9 (48,9)	5,9 (2,7)	4,8 (2,2)
1978	123,8 (56,2)	100,3 (45,8)	4,6 (2,1)	3,9 (1,8)

Sources: — Statistique Canada, catalogue numéro 23-203.
— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.

L'évolution relative des prix des différentes coupes de boeuf explique davantage les variations à court terme de la consommation que ne le fait l'évolution du revenu. En effet, autant le revenu s'avère un facteur déterminant sur la demande à long terme de viande bovine, autant le prix est le facteur-clé expliquant les variations de la consommation à court terme.

Une étude[1] a établi que la consommation de boeuf réagit beaucoup plus dans le cas de variations de prix pour les morceaux de coupes nobles que dans le cas de coupes moins chères, quoique la consommation de la majorité des coupes

1 Z.A. Hassan et S.R. Johnson, *Structures de consommation alimentaire au Canada*, Agriculture Canada, publication 77/1, 1977.

Tableau 3

Rapport entre le coût de l'alimentation et le salaire horaire au Québec de 1965 à 1978

Année	Salaire horaire moyen* $	Dépenses alimentaires pour une personne** par semaine $	Dépenses alimentaires en nombre d'heures de travail	Coût d'une livre de viande							
				Boeuf		Veau		Porc		Volaille	
				$	Nombre d'heures de travail	$	Nombre d'heures de travail	$	Nombre d'heures de travail	$	Nombre d'heures de travail
1965	1,88	8,99	4,8	0,86	0,46	1,09	0,58	0,79	0,42	0,49	0,26
1966	2,02	9,54	4,7	0,95	0,47	1,24	0,61	0,91	0,45	0,53	0,26
1967	2,16	9,68	4,5	1,00	0,46	1,35	0,63	0,82	0,38	0,51	0,24
1968	2,32	9,75	4,2	1,02	0,44	1,41	0,61	0,81	0,35	0,52	0,22
1969	2,50	9,94	4,0	1,10	0,44	1,55	0,62	0,91	0,36	0,52	0,21
1970	2,68	10,09	3,8	1,13	0,42	1,66	0,62	0,89	0,33	0,50	0,19
1971	2,89	10,21	3,5	1,16	0,40	1,69	0,58	0,76	0,26	0,52	0,18
1972	3,09	10,91	3,5	1,26	0,41	1,94	0,63	0,92	0,30	0,59	0,19
1973	3,35	12,57	3,8	1,52	0,45	2,30	0,69	1,17	0,35	0,78	0,23
1974	3,86	14,75	3,8	1,68	0,44	2,50	0,65	1,19	0,31	0,89	0,23
1975	4,56	16,65	3,7	1,58	0,35	2,28	0,50	1,52	0,33	0,96	0,21
1976	5,16	17,12	3,3	1,48	0,29	2,24	0,43	1,58	0,31	0,99	0,19
1977	5,77	18,68	3,2	1,57	0,27	2,31	0,40	1,55	0,27	1,00	0,17
1978	6,22	21,57	3,5	2,29	0,37	2,98	0,48	1,80	0,29	1,15	0,18

* Salaire horaire moyen en vigueur dans les industries manufacturières au Québec

** Selon la structure du panier alimentaire de 1976

Sources: — Statistique Canada, catalogues numéros 62-010, 72-002.
— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.

réagit fortement à des variations de prix. On retrouve là l'explication de la baisse de consommation observée lors des périodes de forte augmentation des prix rencontrés périodiquement en raison du cycle bovin.

Le tableau 4 qui présente la répartition en pourcentage des dépenses et des quantités consacrées à l'achat de boeuf entre les différentes coupes, confirme l'effet des variations de prix sur la demande de chaque coupe. Les résultats obtenus en 1974 apparaissent particulièrement révélateurs étant donné que les consommateurs venaient de connaître une période caractérisée par une forte hausse des prix du boeuf. Ainsi, la part du boeuf haché est passée, entre 1969 et 1974, de 24% à 36% des dépenses des familles consacrées au boeuf et de 28% à 38% des quantités achetées de boeuf.

La forte diminution de la demande de veau s'explique par la très forte relation qui lie sa consommation à l'évolution de son prix. En effet, une hausse de 1% du prix du veau entraîne une baisse de la consommation de l'ordre de près de 2%. On comprend donc la forte baisse de la consommation de veau par personne enregistrée au Québec en 1978, suite à la hausse des prix de 29%.

Une substitution est possible entre les produits lorsque le prix d'un produit donné s'accroît de façon trop substantielle.

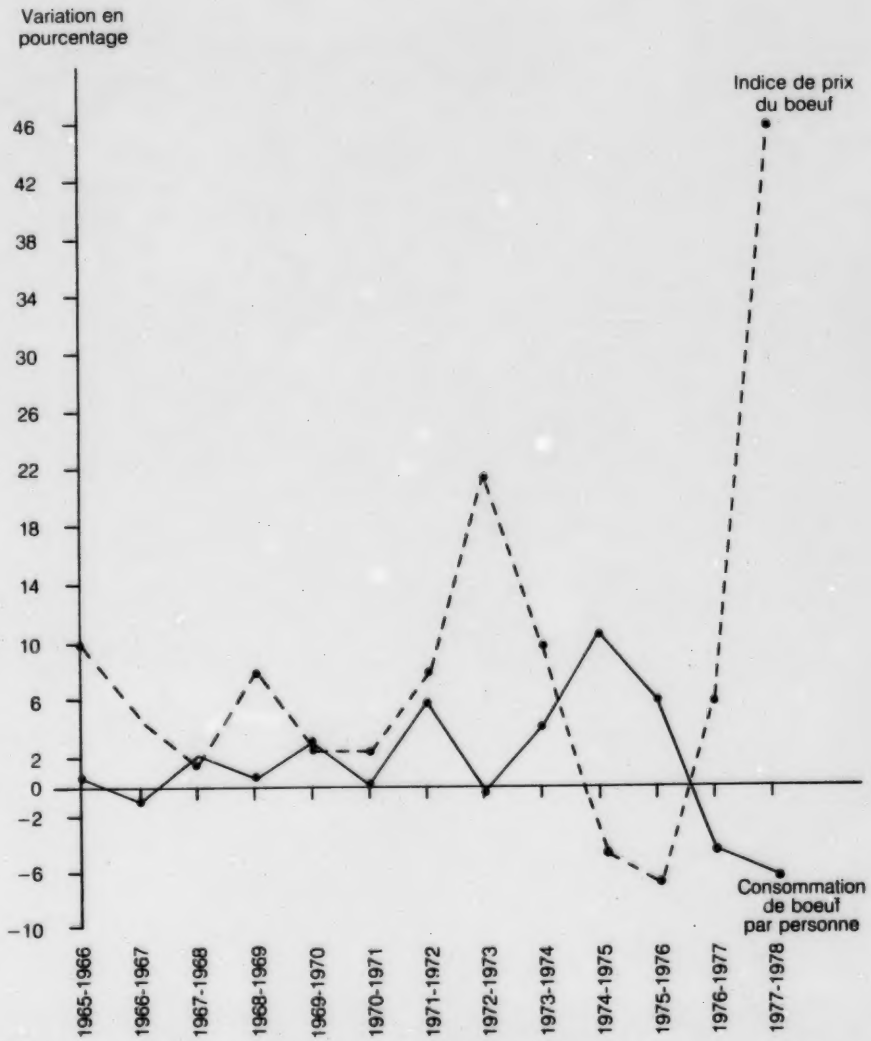
Ainsi, une hausse de 1% du prix du boeuf alors que le prix des autres viandes ne change pas, entraîne une augmentation de 0,063% de la consommation de porc, de 0,034% de la consommation de poulet et de 0,011% de la consommation de veau[1]. Par conséquent, les familles achètent d'abord du porc, puis du poulet dans une proportion légèrement moindre et ensuite, du veau lorsque le prix du boeuf s'accroît trop vite. Une augmentation du prix des autres viandes entraîne aussi une substitution vers la viande de boeuf. Si le prix du boeuf ne change pas, une augmentation de 1% du prix des autres viandes entraîne une hausse de la consommation de boeuf de 0,27% dans le cas d'une hausse du prix du veau, de 0,18% à la suite d'une hausse du prix du poulet et de 0,11% après une hausse du prix du porc. Pour ce qui est de la consommation de veau, il semble que sa consommation soit peu affectée par les variations de prix des autres viandes, son propre prix étant le facteur principal qui explique l'évolution de sa consommation.

Le graphique 2 met en relief l'évolution du prix du boeuf au Québec par rapport à sa consommation pour la période de 1966 à 1978. La réaction des consommateurs face à la hausse subite du prix du boeuf qui prévaut depuis 1976-1977 est très nette. La hausse de 46% du prix du boeuf en 1977-1978 a fait baisser davan-

1 Z.A. Hassan et S.R. Johnson, *La demande des principaux produits au Canada*, Agriculture Canada, publication 76/2, 1976.

Graphique 2

Évolution procentuelle de la consommation de boeuf par personne et de son indice de prix au Québec de 1965 à 1978



Sources: — Statistique Canada, catalogues nos 23-203 et 62-010.
— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.

Tableau 4

Évolution procentuelle des achats des familles des différentes coupes de boeuf au Québec de 1969 à 1976

Coupe de viande	Part dans la carcasse (%)	Volume			Valeur		
		1969	1974	1976	1969	1974	1976
Morceaux de longe	21,3	19,6	15,7	17,4	28,0	22,5	25,6
Morceaux de ronde ou de croupe	13,3	14,0	19,1	16,2	16,6	22,7	18,8
Côtelettes	19,9	6,7	7,4	7,9	7,1	7,3	8,2
Morceaux d'épaule	6,8	6,5	8,4	7,9	5,7	7,2	6,1
Poitrine, flancs	6,8	1,4	2,8	1,2	1,3	2,5	-
Boeuf à bouillir	5,3	1,9	5,2	5,1	1,7	4,5	4,4
Boeuf haché et à hamburger	26,6	28,3	38,4	34,6	23,5	31,2	27,2
Autres morceaux	-	4,6	1,5	3,0	3,7	0,9	1,8
Non spécifiés	-	17,0	1,5	6,8	12,4	1,3	7,0

- nombre infime.

Sources: — Statistique Canada, *Dépenses alimentaires des familles urbaines, 1969, 1974 et 1976*, catalogues numéros 62-531, 62-542, 62-545.
— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.

tage la consommation de boeuf par personne, soit 6% en 1977-1978 par rapport à 5% l'année précédente. Tel qu'illustré au graphique 2, la conjoncture actuelle du prix du boeuf ne se retrouve pas depuis 1965, à part la hausse de 21% en 1972-1973 qui avait fait baisser la consommation de boeuf de 3%.

Le tableau 3 montre la relation entre le revenu horaire et le coût des aliments en particulier les viandes. Le prix est passé de 0,85 $ la livre (1,87 $ le kg) à 2,29 $ la livre (5,05 $ le kg) entre 1965 et 1978. Au même moment le nombre d'heures de travail nécessaires à l'achat d'une livre a diminué considérablement, (0,46 à 0,27 heure), suite à la stabilité relative du prix du boeuf comparé à la hausse du revenu des Québécois. La forte hausse des prix du boeuf en 1978 a cependant entraîné une augmentation du nombre d'heures de travail nécessaires à l'achat d'une livre de boeuf à 0,37.

2.2 L'influence de facteurs socio-économiques

En plus de l'évolution des revenus et des prix, la consommation de viande de boeuf est aussi déterminée par un ensemble de facteurs socio-économiques dont l'évolution a entraîné des modifications des goûts et du mode de vie des gens. Ces facteurs sont d'une part, une diminution de la taille des unités familiales de 4,0 personnes à 3,2 personnes entre 1966 et 1976, conjuguée à une augmentation de leur nombre, qui est passé de 1,4 million à 1,9 million au cours des mêmes années. D'autre part, l'augmentation du taux de participation de la femme au travail qui était de 33,5% en 1966 est passé à 43,8% en 1978. Ceci a amené un deuxième revenu au ménage et a réduit le temps disponible à l'achat et à la préparation d'aliments.

La combinaison de ces facteurs permet de tracer le portrait de l'ensemble des consommateurs québécois des années 1980, un portrait passablement différent de celui des générations passées.

L'évolution de ces diverses tendances a un impact marqué sur la répartition des dépenses en aliments consommés à la maison et au restaurant. On assiste d'abord à un déplacement de la demande de boeuf entre les différentes coupes de viande. Les dépenses alimentaires pour les aliments préparés à la maison voient leur part diminuer au profit des aliments consommés au restaurant. En fait, la prise de conscience de ces phénomènes par certains agents de la chaîne agro-alimentaire explique l'essor qu'ont connu, ces dernières années, les comptoirs alimentaires à service rapide dont le menu est principalement axé sur la vente de boeuf; par exemple, les restaurants à succursales se spécialisant dans la vente de «hamburgers», les «steak-houses» et les restaurants dont la spécialité est le rôti de boeuf. On a également assisté au Québec à une forte augmentation du nombre de comptoirs de mets préparés dans certains marchés d'alimentation.

D'ailleurs, les dépenses alimentaires faites pour des repas pris au restaurant ne cessent d'augmenter et l'Association des restaurateurs du Québec estime que cette part pourrait atteindre 50% en 1985.

Cette situation au Québec suit l'évolution observée aux États-Unis où, en 1976, les consommateurs ont acheté, sous forme de boeuf haché, 40% de la demande totale de boeuf. La part du boeuf haché n'y était que de 23% en 1974 et de 17% en 1972. Cette augmentation provient sûrement en partie du fait que les Américains consomment une quantité toujours plus grande de boeuf dans les restaurants. Il apparaît donc que la croissance de la consommation de la viande bovine se fera de plus en plus par le biais de la restauration si les tendances observées se maintiennent.

Tous les agents du système agro-alimentaire doivent prendre conscience des modifications importantes apportées au comportement des consommateurs québécois. Elles ont des implications directes non seulement sur le réseau de distribution de la viande bovine au Québec, mais aussi sur le type de viande à produire.

Les réseaux de distribution, dans l'ensemble, ont bien saisi cette évolution des besoins des consommateurs. Cela s'est traduit d'abord par une satisfaction plus adéquate des besoins du secteur de la restauration concernant le type de produit demandé et la qualité exigée. Le commerce de détail a dû aussi s'ajuster aux besoins des consommateurs en viande bovine en offrant de plus en plus par exemple, un produit préemballé. La part croissante qu'occupe la viande hachée sur le marché de la viande bovine est sans contredit l'une des caractéristiques dominantes. Son impact se répercute sur l'ensemble du réseau de distribution, de la transformation et, partant, sur la production. En effet, puisque la viande hachée provient d'une partie seulement des bouvillons mais surtout de vaches de réforme, la demande pour ce type d'animaux augmente sans cesse. En tenant compte que le cheptel laitier deviendra dans l'avenir une source moins importante de viande hachée, l'élevage spécialisé d'animaux au pâturage (sans supplément protéique) est appelé à prendre de plus en plus d'expansion.

Chapitre 3

La production

La production

3.1 La part de la production bovine dans l'agriculture au Québec

3.1.1 Les revenus

Dans l'ensemble de l'activité agricole québécoise, la production de viande bovine fournit, en 1978, 10% des recettes monétaires. Les 165 $ millions rapportés par les ventes de gros bovins et de veaux ne représentent que 5,7% des ventes canadiennes. De 1971 à 1978, le Québec a produit annuellement environ 310 000 gros bovins (4,0 millions au Canada) et 525 000 veaux (950 000 au Canada). À cause de son cheptel surtout laitier et d'un manque de capacité d'engraissement, le Québec prend donc une faible part de la production du boeuf au Canada mais produit environ 55% de tous les veaux destinés à la consommation (tableau 5).

À titre de comparaison, la production du boeuf occupe une place prépondérante dans l'agriculture canadienne. Avant la hausse des prix de 1978-1979, les livraisons de boeuf et de veau rapportaient annuellement 20% de toutes les recettes monétaires des agriculteurs canadiens. Ce pourcentage a grimpé à 24,4% en 1978 et dépassera probablement 25% en 1979 pour s'approcher de 3,5 $ milliards. La production de bovins rapporte dorénavant plus d'argent aux fermiers canadiens que l'ensemble des céréales (blé, orge, avoine et maïs). Il y a à peine une dizaine d'années, la valeur de la production bovine dépassait celle de la production laitière de 350 $ millions; en 1978 l'écart est de 1 $ milliard. Pendant que la valeur de la production laitière doublait entre 1971 et 1978, la valeur des bovins était multipliée par trois.

La hausse des prix explique en bonne partie les gains réalisés par l'élevage du boeuf dans l'ensemble de l'agriculture canadienne. En effet, si les recettes monétaires ont triplé, la production de gros bovins n'a augmenté que de 23% entre 1971 et 1978, pendant que celle des veaux diminuait d'environ 10%. Les fermes canadiennes ont expédié 4,2 millions de gros bovins et 860 000 veaux en 1978.

3.1.2 Le cheptel

Pourtant le Québec dispose d'un imposant cheptel de bovins qui, encore au début des années 1970, se composait de 1,8 million de têtes. En 1978, sur 13,5 millions de bovins sur les fermes canadiennes, 12% (1,6 million) se trouvaient au Québec.

Tableau 5

Importance de la production de boeuf et de veau au Québec et au Canada de 1971 à 1978

Identification		Production		Recettes monétaires		Pourcentage du total des recettes monétaires	
		Québec	Canada	Québec	Canada	Québec	Canada
		'000 têtes		'000 $		%	
1971-1975	Boeuf	304,5	3 686,1	74 196	1 368 497	7,5	19,0
	Veau	515,8	822,5	32 266	146 496	3,3	2,0
	Total	820,3	4 508,6	106 461	1 514 993	10,8	21,0
1976	Boeuf	339,0	4 669,2	92 999	1 789 066	6,8	17,9
	Veau	576,9	1 042,8	32 323	151 883	2,4	1,5
	Total	915,9	5 712,0	125 322	1 940 949	9,2	19,4
1977	Boeuf	322,5	4 726,1	78 878	1 932 122	5,5	19,1
	Veau	628,6	1 097,2	33 678	170 796	2,4	1,7
	Total	951,1	5 823,3	112 556	2 102 918	7,9	20,8
1978	Boeuf	323,0	4 167,4	120 714	2 586 888	7,3	21,9
	Veau	462,7	863,1	44 603	290 951	2,7	2,5
	Total	785,7	5 030,5	165 317	2 877 839	10,0	24,4

Sources: — Statistique Canada, catalogues numéros 23-203, 21-201.
— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.
— Bureau de la statistique du Québec, estimations préliminaires.

Les vaches et les génisses laitières comptent à elles seules plus d'un million de têtes soit 41% du troupeau laitier canadien. La part du Québec dans le cheptel de bovins de boucherie est infime, moins de 6% des vaches et seulement 2,4% des bouvillons (tableau 6).

Une analyse de la croissance des cheptels bovins démontre[1] qu'il y a environ 35 ans, les cheptels de toutes les régions du Canada étaient constitués en très grande majorité de vaches laitières. Le troupeau de vaches de boucherie ne représentait que 13% du cheptel total au Canada. La situation est inversée en 1978 et il ne reste à peine que 1,9 million de vaches laitières au Canada sur un total de 5,8 millions.

1 Source: Statistique Canada, Recensements agricoles, 1941 à 1946.

Tableau 6

Nombre de bovins dans les fermes
au Québec et au Canada de 1971 à 1978*

Identification	Vaches		Génisses		Bouvillons	Veaux	Total
	laitières	de boucherie	laitières	de boucherie			
	'000 têtes						
1971-1975							
Québec	875,9	203,6	194,6	54,9	66,4	356,0	1 751,4
Canada	2 143,4	4 081,6	527,1	1 472,3	1 964,3	3 978,1	14 166,8
Québec/Canada (%)	**40,9**	**5,0**	**36,9**	**3,7**	**3,4**	**8,9**	**12,4**
1976							
Québec	823,0	246,0	197,0	65,0	68,0	315,0	1 714,0
Canada	1 978.1	4 344,6	518,4	1 697,9	2 362,7	3 999,0	14 900,7
Québec/Canada (%)	**41,6**	**5,7**	**38,0**	**3,8**	**2,9**	**7,9**	**11,5**
1977							
Québec	825,0	240,0	197,0	60,0	62,0	310,0	1 694,0
Canada	1 975,0	4 230,6	511,2	1 602,7	2 152,1	3 918,5	14 390,1
Québec/Canada (%)	**41,8**	**5,7**	**38,5**	**3,7**	**2,9**	**7,9**	**11,8**
1978							
Québec	795,0	225,0	192,0	48,0	50,0	300,0	1 610,0
Canada	1 906,5	3 873,8	489,4	1 492,5	2 045,1	3 645,1	13 452,4
Québec/Canada (%)	**41,6**	**5,8**	**39,2**	**3,2**	**2,4**	**8,2**	**12,0**

* De 1971 à 1976: au 1er juin et 1977, 1978: au 1er juillet.

Source: Statistique Canada, *Statistique du bétail et des produits animaux*, catalogue numéro 23-203.

Cette transformation s'est effectuée de la façon suivante: les Prairies (Alberta, Manitoba, Saskatchewan) ont plus que doublé leur nombre de vaches totales depuis 1941, et ce en diminuant considérablement leur cheptel laitier (de 1 107 600 à 322 300 têtes) et en augmentant plus que substantiellement leur nombre de vaches de boucherie (304 300 à 3 288 500 têtes).

Au Québec et en Ontario, le nombre total de vaches n'a pratiquement pas changé depuis 1941. Par contre, le Québec a conservé une prédominance de vaches laitières par rapport à son troupeau de vaches de boucherie (795 000 par rapport à 225 000 en 1978) et l'Ontario a graduellement établi un équilibre entre ses cheptels (662 300 vaches laitières et 496 700 vaches de boucherie en 1976).

Depuis 35 ans, les Prairies et l'Ontario ont conservé sur leurs fermes environ 90% du cheptel total des bouvillons du Canada. Donc, graduellement la production de boeuf de boucherie s'est ancrée solidement en Ontario et dans les Prairies.

3.2 Caractéristiques des entreprises québécoises de boeuf de boucherie

3.2.1 Les entreprises de type «vache-veau»

Le recensement agricole du Canada de 1976 révèle l'existence au Québec de 6 635 fermes d'élevage disposant d'un cheptel de 229 000 vaches de boucherie. Seulement 2 500 fermes inscrites ont déclaré avoir retiré 51% et plus de leurs revenus de l'exploitation bovine. Par ailleurs les données d'une autre source[1] tendent à démontrer qu'il n'existerait réellement que 140 000 vaches de boucherie au Québec[2].

Les entreprises «vache-veau» ont pris racine au Québec dans les régions en périphérie des grands centres urbains sur des terres présentant sensiblement les mêmes caractéristiques: sols peu coûteux, pâturages cultivés et naturels abondants.

On retrouve dans les régions de l'Outaouais, de l'Abitibi, du Bas-Saint-Laurent et du Lac-Saint-Jean près de 55% des vaches de boucherie du Québec. Les régions de Sherbrooke et de la Beauce en comptent 22%. Le reste du troupeau est réparti à peu près également dans les sept autres régions agricoles du Québec dans de petites entreprises. Seule la région de l'Outaouais dispose d'un cheptel de vaches de boucherie plus important que celui de vaches laitières.

1 Estimation de l'Union des producteurs agricoles.

2 Voir note, page 10.

Des études menées cette année dans les régions du Bas-Saint-Laurent et de l'Abitibi[1] révèlent que ce secteur est complètement différent des autres productions agricoles québécoises tant par la structure de ses entreprises que par ses modes d'exploitation. En effet, le producteur en moyenne est âgé de 46 ans, il possède 21,3 vaches et seulement 36% des éleveurs ont eu recours au crédit agricole. Environ 60% des entreprises sont exploitées à temps partiel et les fermes disposent de 145 acres en moyenne dans le Bas-Saint-Laurent et de 244 acres en Abitibi.

Ces informations conjuguées aux commentaires recueillis auprès de la Fédération des producteurs de boeuf du Québec démontre que l'industrie «vache-veau» du Québec est constituée de petites entreprises, pour la plupart d'anciennes fermes laitières transformées dont les terres auraient été autrement laissées en friche. On y élève les animaux de façon extensive et l'agriculteur, pour compléter ses revenus, réalise une autre activité agricole ou travaille à l'extérieur de la ferme.

3.2.2 Les parcs d'engraissement

Le nombre de bouvillons élevés sur les fermes du Québec fluctue depuis 1970 entre 50 000 et 80 000 (tableau 7). Cependant, la plus grande partie de ces animaux sont engraissés sur des fermes non spécialisées.

La capacité de finition de bouvillons en parcs d'engraissement de 50 têtes et plus s'établissait en 1977 à 17 000 têtes. Le programme d'établissement de parcs d'engraissement dans la région de l'Outaouais avait permis à lui seul la création de 82 petits parcs d'engraissement. Au niveau du Québec en 1978 et pour la première période de 1979, 42 parcs de taille plus importante se sont ajoutés pour porter la capacité effective à 25 000 têtes[2]. Enfin, on prévoit[3] que d'ici le printemps 1980, plusieurs nouvelles unités de production s'établiront pour permettre l'engraissement de 15 000 bouvillons supplémentaires. À ce moment, le Québec pourra compter sur un approvisionnement de 40 000 têtes qui proviendront de parcs spécialisés, alors qu'il n'en disposait que de 17 000 en 1977.

Cette augmentation de 235% de la capacité en trois ans s'explique par des interventions soutenues du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec. D'abord, le mouvement s'est amorcé avec la mise en place du programme de petits parcs d'engraissement dans l'Outaouais.

1 — Union des producteurs agricoles, *Statistiques sur la production des bovins en Abitibi-Témiscamingue*, (échantillon de 498 producteurs).
— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec région du Bas-Saint-Laurent, *Enquête sur le boeuf, été 1979*, (échantillon de 650 producteurs).

2 Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Service des subventions et primes, octobre 1979.

3 On estime que les demandes d'aide à l'investissement auront triplé en 1979 pour atteindre 1,5 $ million.

Par la suite, au début de 1979, les modifications apportées au programme provincial d'aide à l'établissement de parcs d'engraissement ont permis d'ouvrir de programme à toutes les régions du Québec et ont incité les producteurs sans expérience à s'engager avec moins de réticence dans cette production. Ces modifications consistaient d'abord à réduire les exigences d'admissibilité de 400 à 50 têtes, puis d'enlever l'obligation d'alimenter les bouvillons à base d'ensilage de maïs.

En fait, la majorité des parcs d'engraissement sont surtout localisés actuellement dans des régions propices à la culture du maïs. Toutefois, sans vouloir négliger l'important potentiel de ces régions, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, cherchera d'autres avenues de développement en expérimentant au cours des prochaines années des nouvelles méthodes d'alimentation principalement celles à base d'ensilage d'herbe. Ceci pourrait permettre à d'autres régions du Québec de faire de la finition ou de la semi-finition (vente à 800 livres) de bouvillons.

L'implantation d'un parc d'engraissement est toutefois très exigeante. En effet, pour construire et opérer un parc de taille respectable, l'entrepreneur doit d'abord être un excellent gestionnaire agricole, il doit maîtriser à la fois les techniques de culture et d'élevage et surtout il ne doit pas craindre d'affronter certains risques. En somme, le nouveau producteur a besoin d'encadrement technique et malheureusement, il n'existe au Québec que quelques experts.

Tableau 7

Nombre de bouvillons dans les fermes au Québec de 1971 à 1978

	Total au Québec							
Année	1971*	1972*	1973*	1974*	1975**	1976**	1977**	1978**
Nombre	58 200	60 000	59 000	73 000	82 000	68 000	62 000	50 000

* Au 1er juin.
** Au 1er juillet.
Source: — Statistique Canada, catalogue numéro 23-203.

Les parcs québécois doivent par surcroît affronter certains problèmes au niveau de l'approvisionnement en veaux d'embouche pré-conditionnés et de qualité uniforme et au niveau de la commercialisation de leurs produits. Cependant, en 1979, pour la première fois au Québec, deux encans du circuit de vente de bouvillons n'ont accepté que des veaux entièrement pré-conditionnés (Bic) ou sevrés et castrés (Sainte-Croix, Saguenay/Lac-Saint-Jean). Enfin, les parcs ne s'approvisionnent qu'une seule fois par année à l'exception d'un encan (Saguenay/Lac-Saint-Jean) qui organise deux ventes chaque année.

3.3 Comparaison des coûts de production au Québec et en Ontario

La faible popularité de l'élevage bovin au Québec s'explique par la croyance répandue chez les agriculteurs québécois que les éleveurs de l'Ontario ou de l'Ouest ont de tels avantages qu'il ne sera jamais possible de rentabiliser au Québec la production de boeuf dans le système actuel de concurrence pan-canadienne.

3.3.1 Les ateliers «vache-veau»

Le tableau 8 présente les coûts de production pour 1978 de deux ateliers de 100 vaches, l'un opérant au Québec et l'autre en Ontario. Les producteurs assument des frais de 71,62 $ au Québec et de 57,56 $ en Ontario pour 100 livres de veau vendues.

Tableau 8

Comparaison des coûts de production au Québec et en Ontario en 1978*

	Québec	Ontario
Entreprises «vache-veau» (100 vaches)	**$/100 lb vendues**	
Livres de veaux produits par vache	284	315
Frais variables	52,75	39,30
Frais fixes	18,87	18,26
Déboursés totaux	71,62	57,56
Prix du 100 lb de veau	82,43	82,43
Solde pour rémunération du capital, de la main-d'oeuvre et pour amortissement	10,81	24,87
Parcs d'engraissement	**$/100 lb vendues**	
Livres vendues	401 800	234 960
Frais variables	42,32	42,17
Frais fixes	4,21	3,68
Déboursés totaux	46,53	45,85
Prix du 100 lb de boeuf	52,28	52,28
Solde pour rémunération du capital, de la main-d'oeuvre et pour amortissement	5,75	6,43

* Les modèles de 1975 ont été indexés aux valeurs de 1978.

Sources: — Ministry of Agriculture and Foods of Ontario, Economics Branch, *Production costs for an Ontario beef-calf enterprise*, 1975.

— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, *Système vaches-veaux*, mars 1975.

L'écart de 14,06 $ entre les entreprises «vache-veau» québécoises et ontariennes serait réduit à 7,01 $ si le rendement estimé des fermes québécoises était porté de 284 à 315 livres de veau par vache, soit le niveau atteint par les élevages ontariens. Cet objectif est réalisable par l'amélioration génétique des vaches, l'utilisation de croisements appropriés, des vêlages hâtifs, en résumé par une meilleure gestion de l'entreprise.

Chaque province présente toutefois des caractéristiques propres qui une fois introduites dans les modèles, renversent les résultats de l'analyse précédente en faveur d'un avantage du Québec. Plus de 70% des élevages ontariens sont situés au sud. Les troupeaux y bénéficient d'une plus longue période de pâturage (environ 1 mois) et de meilleurs rendements des fourrages. Par contre les vaches de boucherie au Québec sont localisées plus au nord, là où les terres sont beaucoup moins coûteuses (environ 100 $ l'acre au Québec comparativement à 500 $ — 800 $ en Ontario).

Si on se place dans une perspective de développement, le seul fait de tenir compte de ce dernier élément permet de transformer l'avantage de 7,01 $ le 100 livres de veau pour l'Ontario en un avantage pour le Québec. Un écart de 500 $ l'acre dans une ferme de 400 acres signifie inévitablement un surplus de dépenses au niveau des charges fixes à débourser en taxes et intérêts sur hypothèque. Cette même différence signifie par ailleurs que le producteur ontarien doit prévoir un montant supplémentaire pour rémunérer son capital investi. À 75% d'avoir net et à un taux de 9%, ceci représenterait un montant de plus de 4 $ le 100 livres vendues qui viendrait s'ajouter au montant d'environ 2 $ le 100 livres pour couvrir les charges fixes supplémentaires.

3.3.2 Les parcs d'engraissement

Dans les parcs d'engraissement, les coûts de production sont à peu près équivalents. Les déboursés totaux pour 100 livres de boeuf vendues sont de 46,53 $ au Québec et de 45,85 $ en Ontario. Ces données doivent toutefois être interprétées avec prudence car la comparaison porte sur des entreprises de taille différente.

Les avantages dont bénéficient les producteurs de l'Ontario et qui n'apparaissent pas nécessairement dans ces coûts de production sont les suivants: les éleveurs de l'Ontario possèdent déjà une connaissance de la production et une bonne partie d'entre eux opèrent des entreprises dont les équipements sont déjà dépréciés. De plus, ils peuvent compter sur l'avis d'experts (agronomes, vétérinaires, etc.) qui ont une expérience de l'engraissement des bouvillons et qui connaissent bien les problèmes reliés à cet élevage. Ensuite, puisque le cheptel de vaches de boucherie atteint presque 500 00 têtes, et qu'ils ont établi des liens commerciaux solides avec l'Ouest canadien, les parcs d'engraissement sont assurés de la qualité et de la régularité de leurs approvisionnements. Enfin,

les producteurs peuvent profiter d'un système informatisé pour leur mise en marché et sont, en plus, assurés d'obtenir pour les bouvillons de qualité des prix plus élevés que ceux que peuvent obtenir les producteurs québécois sur le marché de Montréal.

L'ensemble de ces avantages diminue substantiellement les risques des entreprises ontariennes en place en plus de faciliter la venue de nouveaux producteurs. Donc pour encourager l'implantation de parcs d'engraissement, le gouvernement du Québec a dû intervenir avec insistance dans ce secteur. L'importance de l'investissement requis dans cet élevage diminuait considérablement les chances de survie des entreprises et le gouvernement devait prendre certains moyens pour les rendre concurrentiels.

En effet, en dépit d'un retard apparent, le Québec possède certains atouts importants par rapport à l'Ontario. D'abord, les producteurs du Québec peuvent compter sur un support gouvernemental tant financier que technique. Cette aide facilitera donc l'introduction de nouvelles technologies lors de la construction des entreprises. Aussi, les avantages naturels du Québec par rapport à l'Ontario, tout compte fait, peuvent rendre la finition du boeuf au Québec tout aussi efficace. Enfin, les producteurs acquièrent présentement l'expérience de la production et s'ils peuvent bénéficier de l'aide des divers intervenants surtout au niveau de la commercialisation de leurs produits, ils consolideront davantage leurs positions dans une industrie encore naissante.

3.3.3 Les particularités du développement

Cependant, il faut par ailleurs constater que l'année choisie pour l'étude des différents modèles camoufle certaines difficultés qu'ont les entreprises à rentabiliser leurs opérations. En 1978, les prix du veau d'embouche ont atteint un sommet jusqu'alors jamais enregistré de 82,43 $ (100 livres). Ceux des bouvillons suivaient la même tendance pour s'établir en moyenne à 52,28 $. C'était la première année depuis 1973 que les entreprises réussissaient à couvrir leurs facteurs de production incluant le travail, l'amortissement et le capital.

Les fermes telles que définies, du moins dans ces modèles, ne seraient pas rentables environ quatre années sur sept. Si la production du boeuf s'est profondément ancrée en Ontario, c'est parce que la majorité de leurs entreprises ont adapté un mode de production qui leur permettait de retirer un revenu positif de cet élevage.

Les ateliers «vache-veau» de l'Ontario comptent en moyenne 15 vaches par ferme. Étant situées au sud, elles sont souvent intégrées à une autre activité agricole. Les parcs d'engraissement sont de plus grande taille mais sont aussi intégrés à une autre activité, généralement à la production céréalière.

Les producteurs québécois agissant avec gros bon sens ont préféré consolider leurs entreprises là où il y avait le plus de stabilité. Puisque c'est l'entreprise laitière qui a bénéficié la première d'un programme de stabilisation des prix, cette industrie s'est cristallisée au Québec, mobilisant ainsi la majeure partie des ressources. Les professionnels de l'agriculture (agronomes, vétérinaires, etc.) ont emboîté le pas et la production de boeuf ne bénéficiant ni de recherche ni d'encadrement technique ni de support financier est toujours demeurée très peu importante par rapport aux autres secteurs de l'agriculture québécoise.

3.4 Les interventions du Québec au niveau de la production

C'est devant une situation de crise que s'est faite la première intervention gouvernementale dans la production bovine. La période de mauvaise conjoncture de 1974-1975 avait fait baisser considérablement les prix. Un budget d'urgence de 40 $ millions a alors été alloué pour les producteurs de veaux, les éleveurs, les finisseurs et les producteurs laitiers (tableau 9).

Sans vouloir minimiser les effets de ces mesures d'urgence, elles n'exprimaient d'aucune façon une volonté permanente de développer une véritable industrie de la viande bovine au Québec. La prime à l'hivernement était d'ailleurs le seul programme qui, depuis 1970, s'adressait spécifiquement à la production du boeuf. Elle nécessitait toutefois un renouvellement de sa justification à chaque année.

Le gouvernement du Québec a adopté depuis 1976 une nouvelle approche dans le développement de la production de la viande bovine. Elle se caractérise principalement par la recherche d'une stabilisation des revenus des producteurs de bovins de boucherie, par une assistance aux investissements des producteurs et par une mise en valeur plus grande des avantages naturels des régions.

Le programme d'assurance-stabilisation des revenus, créé en 1976, vise à minimiser les conséquences financières résultant des incertitudes du marché (fluctuation des prix). Le régime offert par la Commission administrative d'assurance-stabilisation des revenus agricoles s'appliquait tout d'abord aux ateliers «vache-veau»; depuis cette année, il a été étendu aux parcs d'engraissement.

Le régime a connu deux modes d'intervention dans son application aux entreprises du type «vache-veau». Initialement, la commission ne payait de compensation que sur réception d'une preuve de vente et cette compensation décroissait avec l'augmentation du poids des veaux: la compensation la plus élevée était versée pour la vente de veaux de 600 livres et moins alors que la vente de veaux de 850 livres et plus obtenait la plus petite compensation. Les agriculteurs devaient donc vendre car sans cela, ils n'avaient pas droit aux compensations prévues par le régime. Pour inciter les producteurs désireux de finir leurs propres

bovins, la commission a modifié le régime. Il s'applique maintenant, à raison de 0,70 veau par vache à tous les veaux produits, qu'ils soient vendus ou non.

Les propriétaires d'un parc d'engraissement et les producteurs-finisseurs peuvent maintenant bénéficier du régime de stabilisation des revenus s'ils vendent leurs produits à des abattoirs du Québec[1].

Le programme d'aide à l'investissement s'adresse aux parcs d'engraissement; il a pour but de rendre plus compétitifs les éleveurs québécois de bovins de boucherie. De 1974 à 1978, les compensations versées s'élevaient à 390 000 $ et l'expérience faite dans la région de l'Outaouais a permis de réaliser que les exigences au niveau des normes d'admissibilité étaient une contrainte à l'utilisation de ce programme. En effet, il ne s'appliquait qu'aux parcs de 400 têtes et plus. Depuis, les normes d'admissibilité ont été élargies et ce programme s'applique maintenant à toutes les régions du Québec pour des parcs de 50 têtes et plus. En 1979, les demandes de compensation atteindront 1,5 $ million.

Enfin, dans le but d'accroître les productions bovines, des programmes régionaux sont venus appuyer les efforts des producteurs. Ces programmes touchent les ateliers «vache-veau» où les possibilités de développement sont dues à des avantages naturels. C'est aussi dans le cadre de ces programmes depuis un an et demi qu'on incite à la production de veaux lourds dans le but de faire une meilleure utilisation des veaux de type laitier.

Les institutions de crédit agricole semblent depuis tout récemment disposées à suivre les efforts gouvernementaux. Depuis 1975, le nombre de prêts et les montants alloués ont diminué suivant le cycle des prix payés aux producteurs. À noter qu'en 1978-1979, les prêts ont pratiquement doublé pour atteindre 4,2 $ millions. Pour la première période d'opération (de janvier à septembre 1979), déjà 3 $ millions ont été consentis à 45 entreprises.

L'ensemble de ces mesures contribue de façon certaine à la naissance d'une nouvelle industrie du boeuf. Elles ont permis de canaliser des ressources humaines physiques et financières dans le développement de cette production. De nouvelles recherches sont faites, de nouvelles techniques de production sont mises au point, de nouvelles connaissances sont amenées, etc. contribuant ainsi à créer ce qu'on appelle le savoir-faire[2].

1 Ceci favorise aussi l'atteinte de l'objectif poursuivi par le programme de rationalisation des viandes.

2 Le fameux *know-how* des anglophones.

Tableau 9

Programmes d'intervention du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec pour la production de viande bovine de 1974-1975 à 1979-1980
('000 $)

Programmes	1974-1975	1975-1976	1976-1977	1977-1978	1978-1979	1979-1980*
Aide spéciale:						
— aux naisseurs	8 305	10 646	—	—	—	—
— aux producteurs de veaux de 400 livres	672	1 130	5	—	—	—
— aux finisseurs	1 984	1 794	—	—	—	—
— aux producteurs de veaux F-1	663	1 045	—	—	—	—
— aux producteurs laitiers	13 657	496	—	—	—	—
Total	**25 281**	**15 111**	**5**	**—**	**—**	**—**
Programmes réguliers						
— Prime à l'hivernement	2 050	6 091	6 011	5 627	5 156	4 900
— Assurance-stabilisation des revenus agricoles	—	—	736	3 459	4 783	4 300
— Aide à la construction de parcs d'engraissement	15	18	92	84	181	1 500
— Aide au transport et aux encans	23	29	66	67	66	162
— Programmes régionaux	208	105	241	226	606	1 673
Total	2 296	6 243	7 146	9 463	10 792	12 535

* Provisions budgétaires

Source: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.

3.5 Les perspectives de développement

3.5.1 Les objectifs de production

Dans son énoncé de politique économique «Bâtir le Québec»[1], le gouvernement québécois, par l'intermédiaire de son ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation propose d'ici 1982 de hausser la production de bouvillons à 110 000 têtes et celle de veaux lourds à 17 000. Il propose aussi de produire suffisamment de veaux d'embouche pour approvisionner les parcs d'engraissement.

Le déficit commercial du Québec, engendré par les importations de viande de boeuf dépassera, en 1979, 800 $ millions exprimés au prix à la ferme. Le potentiel fourrager du Québec et les capacités actuelles des entreprises d'abattage et de conditionnement seraient en mesure de desservir plus de producteurs agricoles désireux de satisfaire cette demande. C'est maintenant aux producteurs eux-mêmes d'évaluer s'ils veulent réellement relever le défi.

Il nous apparaît maintenant essentiel de prendre les bouchées doubles tout en respectant les capacités de changement du milieu. Nous estimons qu'en 1978 les producteurs québécois ont expédié environ 42 000 bovins de catégorie A, B et C sur les marchés du Québec. Cette production devrait être poussée à 110 000 têtes pour 1982. Cet objectif pourrait se réaliser en poursuivant les efforts d'implantation de nouveaux parcs d'engraissement et en continuant de limiter l'envoi des bouvillons produits au Québec vers les abattoirs de l'Ontario.

Cette augmentation de la production de bovins de qualité nécessitera une croissance du nombre de vaches de boucherie, mais surtout demandera que l'on conserve au Québec les veaux d'embouche produits. En effet, on ne peut continuer à encourager le développement des diverses étapes de la production du boeuf si à chacune d'elles, les produits de l'expansion sont expédiés à l'extérieur du Québec.

Pour satisfaire un marché local d'abattage et pour approvisionner en quantité, qualité et régularité les parcs d'engraissement, la production de veaux d'embouche devrait atteindre 140 000 têtes en 1982. Donc, le nombre de vaches de boucherie devrait passer de 140 000 à 200 000 sujets. L'atteinte d'un tel objectif nécessitera un taux annuel moyen d'augmentation de l'ordre de 20% par année.

S'il faut encourager le développement du boeuf de boucherie proprement dit il faut également accentuer le développement de l'élevage aux fins d'engraissement de veaux laitiers. Dans un premier volet, le ministère encouragera partout où c'est économiquement possible de le faire l'élevage de bouvillons et leur fini-

1 Gouvernement du Québec, Développement économique, *Bâtir le Québec, Énoncé de politique économique*, p. 294.

tion sur les fermes où ils sont nés. Il s'agit ici de valoriser le produit laitier ou celui provenant d'un premier croisement de bovins laitiers et de bovins de boucherie pour répondre à la demande sans cesse croissante du marché pour un boeuf maigre.

Dans un deuxième volet, les avenues d'utilisation des veaux laitiers doivent être entièrement explorées pour cesser le plus possible l'expédition aux abattoirs de jeunes animaux naissants. Le consommateur serait davantage attiré par une viande de meilleure qualité et tous les maillons de l'industrie de la viande bovine en retireraient les bénéfices.

Parmi ces moyens, il serait possible d'augmenter le nombre de veaux lourds engraissés au lait et aux grains de 5 000 et 17 000 têtes d'ici 1982. Enfin, il faudrait que les producteurs laitiers réalisent l'importance, tant pour eux que pour le Québec, de hausser le poids moyen des veaux qu'ils expédient à l'abattage. En livrant un produit plus âgé donc de meilleure qualité, ils recevraient d'abord de meilleurs prix. Ensuite, ils permettraient, en plus de satisfaire entièrement le commerce intérieur, d'alimenter un marché d'exportation où le Québec serait à peu près l'unique fournisseur.

«Avec un cheptel de plus de 1 million de vaches et une superficie disponible amplement suffisante, les choix à faire ne portent pas d'abord sur l'opportunité de produire du boeuf, mais sur la façon de le faire pour que cette activité devienne graduellement rentable, tout en respectant les exigences d'un marché concurrentiel»[1].

3.5.2 Les avenues de développement

Le Québec n'est ni à court de ressources, ni de moyens pour développer rapidement une industrie bovine dynamique. Il doit maintenant rechercher à renforcer le maillon le plus faible de cette industrie: la production.

Peut-être aurions-nous avantage d'une part à rechercher des moyens pour accroître la productivité des élevages et d'autre part à spécialiser encore plus nos ateliers de production?

La productivité d'un atelier de production peut s'accroître entre autre de deux manières: l'utilisation de ressources alimentaires (céréales, ensilage fourrager et fourrages) appropriées à un type d'élevage spécifique (régionalisation) et l'application de certaines techniques capables d'accroître et d'améliorer les produits de l'entreprise.

Dans ce dernier cas prenons l'exemple suivant: si on accroît dans un atelier «vache-veau» la quantité et la qualité des veaux vendus par certaines techniques

1 *Bâtir le Québec, op. cit.*

telles que les vêlages hâtifs, le pré-conditionnement et la sélection des reproducteurs, les revenus bruts provenant de la vente des veaux peuvent passer de 234,92 $ à 306,25 $ par vache[1]. Une telle augmentation du revenu brut (30%) peut faire toute une différence sur les profits d'une entreprise.

Regardons enfin les divers types d'entreprises spécialisées qui pourraient prendre forme éventuellement.

L'élevage de veaux lourds de 200 à 400 livres à base de substituts laitiers ou de grains

Les techniques d'élevage du veau par une alimentation à base de grains sont pratiquement au point. Le marché recherche principalement des carcasses de 150 livres et prévoit déjà pour ce genre de produit un brillant avenir. Ce type d'entreprise est celui qui sans contredit favoriserait le plus efficacement l'utilisation des veaux laitiers et de veaux F-1.

L'élevage de bouvillons de 800 livres

L'élevage de bouvillons de 800 livres se développe dans les régions où les fourrages sont abondants et peu coûteux. Les bouvillons sont vendus à un an et demi au poids d'environ 800 livres. Cette forme d'élevage semble économiquement avantageuse et elle permettrait de résoudre en partie les problèmes de régularité d'approvisionnement des parcs d'engraissement.

Le parc de finition spécialisé

Les opérations d'un parc de finition spécialisé consisteraient à acheter des bouvillons de 800 livres pour les revendre trois mois plus tard à 1 100 livres après les avoir alimentés de manière intensive avec des céréales. Cette formule a d'ailleurs été présentée par certains intervenants comme étant la solution appropriée pour assurer un développement rapide du secteur.

Selon eux, ces «super-parcs» devraient avoir une dimension pouvant atteindre 2 000 ou 3 000 têtes par année (soit une capacité physique de 1 000 têtes). Il ne faudrait que quelques parcs de cette taille, localisés près des centres régionaux de grains et près des marchés de consommation. Ils présenteraient des avantages marqués à plusieurs égards.

D'abord, leur taille imposante leur ferait bénéficier d'économies d'échelle importantes. Ensuite, la pénétration du marché des grandes chaînes alimentaires leur serait facile puisque leur grand volume leur permettrait d'assurer un approvisionnement régulier et uniforme. Enfin, l'existence de tels parcs aurait probablement

1 Aux prix de 1978: 285 livres/vache × 82,43 $/100 lb = 234,92 $
en regard de 350 livres/vache × 87,50 /100 lb = 306,25 $

pour effet d'entraîner en région le développement d'un grand nombre d'entreprises de semi-finition de taille familiale.

L'élevage, l'engraissement et la finition des bouvillons au pâturage

La demande est sans cesse croissante pour des bovins maigres destinés à la transformation. Aux États-Unis, certaines chaînes de restauration à service rapide ont développé leurs propres élevages de bovins nourris à l'herbe. Cette forme conviendrait particulièrement bien aux ressources dans certaines régions du Québec car les animaux pourraient être de type laitier ou de boucherie et ils seraient vendus après avoir été alimentés uniquement avec des herbages.

L'engraissement de bouvillons par la litière de volaille, de résidus de conserverie et de distillerie

La technique d'engraissement de bouvillons par la litière de volaille est pratiquée actuellement chez certains éleveurs et semble remporter beaucoup de succès. Elle engendre plus de profits si l'engraissement du boeuf est effectué sur les lieux ou à proximité d'un élevage de volaille.

Ces mêmes principes s'appliquent aussi pour l'engraissement de bouvillons à partir de résidus de conserverie et de distillerie.

Chapitre 4

La transformation

La transformation

4.1 Vue générale

Les abattoirs du Québec ont une capacité d'abattage qui correspond à seulement 5,4% de celle de l'ensemble des abattoirs du Canada, bien qu'au niveau du conditionnement de la viande cette proportion se situe à plus de 26%.

Au cours de la période 1970-1977, l'industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande a connu un mouvement de consolidation. Le nombre d'établissements sous inspection permanente est passé de 134 à 111 (tableau 10). Pendant ce temps, le nombre d'employés a été par contre à la hausse, augmentant de 5 180 personnes à 5 376, soit une croissance de l'ordre de 3,8%, permettant ainsi d'accroître la valeur ajoutée de l'industrie de l'ordre de 27%. C'est ainsi que l'industrie a su améliorer régulièrement son niveau de productivité et cela, semble-t-il, à la faveur des économies d'échelle.

Ces statistiques sur l'industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande ne comprennent pas les abattoirs B, petits abattoirs artisanaux qui, en 1975, représentaient 458 établissements. Suite au programme de rationalisation du secteur des viandes, leur nombre est de 225 et leur volume d'abattage en 1978 a correspondu à 152 400 têtes de gros bovins et à 44 000 veaux. L'abattage à forfait représente environ 50% de leurs opérations, cette activité se révélant un service utile aux producteurs agricoles. En plus des abattoirs B, on dénombre aussi 225 entreprises de conditionnement. Au total, l'ensemble de ces établissements (abattoirs et entreprises de conditionnement) revêt une importance économique qui n'est pas comptabilisée dans les statistiques publiées.

Il faut reconnaître que le taux de croissance enregistré dans l'industrie est attribuable, dans une très large mesure, à des approvisionnements plus considérables de porcs dus à une production accrue d'environ 40% au cours des années 1970-1977. Pendant ce temps, les productions de boeuf et de veau demeuraient stationnaires.

En Ontario, l'industrie a compté davantage pour son développement sur des livraisons plus nombreuses de bovins de boucherie, la production de porc ayant très peu changé comparativement à celle du Québec. D'ailleurs, une bonne partie des livraisons de boeuf venait de l'extérieur, en particulier des États-Unis. D'autres facteurs que la seule différence dans la structure des approvisionnements comme, par exemple, la spécialisation plus poussée des entreprises et la pénétration plus forte du marché de la coupe de viande en boîte expliquent la

Tableau 10

Industrie de l'abattage et du conditionnement de la viande
en 1970 et en 1977

Statistiques principales	Québec		Ontario		Canada	
	1970	1977	1970	1977	1970	1977
Nombre d'établissements	134	111	159	152	453	430
Nombre d'emplois	5 180	5 376	7 865	9 000	22 182	25 146
Valeur des livraisons* (000 000 $)	665,9	836,7	1 177,0	1 445,2	3 300,6	4 258,4
Taux de croissance (%)	—	25,6	—	22,8	—	29,0
Valeur ajoutée* (000 000 $)	138,9	176,3	205,4	324,2	579,7	835,4
Taux de croissance (%)	—	26,9	—	57,8	—	44,1
Valeur ajoutée/ heures-homme payées	12,58	15,45	11,89	17,37	12,26	15,95

* En dollars constants de 1977.

Sources: — Statistique Canada, catalogue numéro 32-221.
— Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.

plus grande productivité de l'industrie en Ontario. Le tableau 10 montre que la productivité[1] était de 17 $ en 1977 par rapport à 15 $ au Québec alors que la situation était plus favorable pour le Québec en 1970, soit 13 $ pour 12 $ en Ontario.

4.2 L'abattage

Le volume d'abattage de gros bovins au Québec a été estimé à 346 156 têtes en 1978 (tableau 11). Le nombre de têtes abattues dans les abattoirs relevant de l'inspection fédérale comptait pour 174 988 bovins, soit 50,6% du total des abattages de boeuf comparativement à seulement 5,4% pour les abattoirs sous inspection québécoise. Le reste fut transformé par les ateliers non couverts par l'inspection tant fédérale que québécoise.

Il est à souligner que la situation rencontrée en 1978 par les abattoirs sous inspection a été beaucoup moins favorable comparativement à celle de 1977. Le volume des abattages en 1978 a diminué de plus de 100 000 têtes par rapport à 1977. Cette situation est attribuable d'abord à la fermeture en janvier 1978 d'un abattoir d'une taille importante approvisionné, en bonne partie, d'arrivages de l'extérieur du Québec et aussi, d'une façon plus générale, par le fait que les surplus d'animaux des producteurs laitiers avaient déjà été écoulés, suite aux coupures survenues dans les quotas de lait en 1976.

Les propriétaires d'abattoir doivent se prévaloir de l'inspection fédérale pour transiger avec les établissements québécois de conditionnement de la viande

Tableau 11

Répartition du volume du boeuf abattu par type d'abattoir en 1978

Types d'abattoir	Nombre d'abattoirs	Volume	
		têtes	%
Abattoirs sous inspection fédérale	22	174 988	50,6
Abattoirs sous inspection québécoise	19	18 768	5,4
Ateliers sans inspection	280	152 400	44,0
Total	**321**	**346 156**	**100,0**

Source: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction du développement industriel, octobre 1979.

1 Valeur ajoutée/heures-homme payées.

sous inspection fédérale et pour commercialiser leur viande en dehors du Québec. C'est ainsi qu'en 1978, plus de 90% du volume total des abattages de gros bovins sous inspection ont été effectués sous le sceau de l'inspection fédérale (tableau 12), ceci correspondant au volume des abattages de 22 abattoirs.

À compter du 1er janvier 1980, tous les abattoirs et établissements de conditionnement de la viande qui demeureront sous inspection québécoise devront se prévaloir d'un permis d'opération auprès de la Direction de l'inspection du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec. Il reste que le nombre d'entreprises sous inspection québécoise a eu tendance à diminuer régulièrement au cours des dernières années. Les abattoirs et les entreprises de conditionnement sous inspection non permanente qui ne détiendront pas de permis, devront respecter les normes de salubrité et ils devront vendre leurs produits à leur propre comptoir de détail à des personnes qui n'achètent que pour leur propre consommation.

Pour l'année 1977, on constate que près de 76% des gros bovins destinés à l'abattage au Québec étaient d'origine québécoise alors que 24% provenaient de l'Ontario. Le reste des approvisionnements était comblé par les autres provinces, en particulier, celle de l'Alberta. Fait à noter, 71% des carcasses provenant des bovins acheminés aux abattoirs sous inspection québécoise furent classifiées «catégorie D».

Compte tenu du volume de bovins abattus régulièrement, il ressort que la capacité d'abattage dans le boeuf est plus qu'adéquate si l'on considère que la capacité utilisée en 1978 n'a pas dépassé en moyenne 55%, bien qu'elle puisse avoir atteint près de 70% durant la période de pointe allant des mois d'octobre à décembre. Il n'en reste pas moins que les abattoirs demeurent sous-utilisés et que cette situation entraîne, à coup sûr, des coûts d'exploitation unitaires relativement plus élevés.

Les veaux constituent un volume d'abattage plus important que celui des bovins pour les abattoirs du Québec. Le nombre de têtes abattues en 1978 a été de l'ordre de 441 648 veaux dont près de 75% l'ont été dans des abattoirs sous inspection fédérale.

Les approvisionnements en 1977 étaient constitués, en grande partie, d'arrivages en provenance du Québec, soit plus de 89%, le reste des approvisionnements venant de l'Ontario.

La capacité d'abattage du veau est excédentaire au Québec (tableau 14) et cette surcapacité est plus marquée que pour le boeuf. Au total, elle n'a pas dépassé 37% pour l'année 1978. C'est une situation pour le moins paradoxale si l'on considère d'une part, la production courante de veaux laitiers au Québec qui est de l'ordre de 525 000 têtes et, d'autre part, les exportations de veaux vivants s'établissant à près de 125 000 têtes annuellement.

Tableau 12

Répartition des abattoirs de boeufs
sous inspection suivant le volume d'activité
en 1978

Bovins abattus (têtes)	Total			Sous inspection fédérale			Sous inspection québécoise		
	Nombre d'abattoirs	Volume		Nombre d'abattoirs	Volume		Nombre d'abattoirs	Volume	
		têtes	%		têtes	%		têtes	%
0 à 999	22	8 957	4,6	10	3 796	2,0	12	5 161	2,6
1000 à 9999	13	28 260	14,6	6	14 653	7,6	7	13 607	7,0
10000 et plus	6	156 539	80,8	6	156 539	80,8	—	—	—
Total	**41**	**193 756**	**100**	**22**	**174 988**	**90,4**	**19**	**18 768**	**9,6**

Sources: — Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, octobre 1979.
— Gouvernement du Canada, Service d'inspection.

Tableau 13

Capacité d'abattage de boeufs des abattoirs sous inspection en 1978

	Inspection fédérale	Inspection québécoise	Total
	nombre de têtes		
Capacité d'abattage	319 820	36 400	356 220
Volume des abattages	174 988	18 768	193 756
	en pourcentage		
Capacité utilisée	54,7	51,6	54,4
Capacité de pointe*	69,6	59,1	68,5

* Correspond à la capacité enregistrée durant la période de pointe allant du mois d'octobre à celui de décembre 1978.

Source: — Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction du développement industriel, octobre 1979.

4.3 Le conditionnement de la viande

Cette industrie comprend principalement les salaisons, les charcuteries, les salles de coupe, les grossistes et les usines de mets préparés. Elle fabrique de nombreux produits comme les viandes traitées, les conserves de viande, les pâtés de viande, les saucisses et saucissons, etc. Cette industrie constitue un excellent marché pour les abattoirs.

Tableau 14

Capacité d'abattage de veaux des abattoirs sous inspection en 1978

	Inspection fédérale	Inspection québécoise	Total
Capacité d'abattage nombre de têtes	921 600	112 000	1 033 600
Volume d'abattage nombre de têtes	329 716	46 638	376 354
Capacité utilisée en pourcentage	35,8	41,6	36,4

Source: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction du développement industriel, octobre 1979.

Il est difficile de quantifier son importance puisque les renseignements statistiques ne sont pas disponibles. Une étude[1] du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec montre que près de 75% du boeuf consommé au Québec en 1976 était conditionné par les salaisons, grossistes et salles de coupe (incluant les bouchers).

Selon la Direction de l'inspection du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, près de 11,5 millions de livres de boeuf ont été utilisées par 24 charcuteries sous inspection pour l'année finissant le 31 mars 1979. On estime généralement à près de 75% les approvisionnements venant de l'Ouest canadien alors que le Québec ne compterait que 6% dans les approvisionnements totaux nécessaires à l'industrie du conditionnement de la viande de boeuf. Les salaisons s'approvisionnent surtout en demi-carcasses bien que le boeuf en boîte présente des avantages certains au niveau du choix des coupes et du transport. Cette situation provient de ce que la qualité du boeuf en boîte ne peut être régulièrement assurée de la part de l'industrie.

Un examen de la qualité des approvisionnements de l'industrie du conditionnement de la viande de boeuf (tableau 15) pour l'année 1976 montre que 61,5% de ses approvisionnements étaient de «catégorie A» suivis de ceux de «catégorie D» qui comptaient pour 27,8%.

Tableau 15

Classification des approvisionnements en boeuf dans les salaisons et chez les grossistes en 1976

Classification	%
Catégories A, A2, A3, A4	61,5
Catégories B, B2, B3, B4	3,4
Catégories C, C2	5,5
Catégories D, D2, D3	20,0
Catégories D4	7,8
Non classifiés	1,8
Total	**100,0**

Source: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques. *Étude sur la distribution des viandes fraîches ou congelées*, 1976.

1 Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, *Étude sur la distribution des viandes fraîches ou congelées au Québec*, 1976.

Concernant le veau, les entreprises de conditionnement traitent 23% du volume de veau consommé au Québec. Leur principale source d'approvisionnement demeure toujours le Québec, l'Australie se révélant le second fournisseur en importance avec 8% des approvisionnements. Plus de la moitié des approvisionnements étaient constitués de veaux de choix suivis de bons veaux de boucherie pour 12%.

4.4 La concurrence

Les petits ateliers d'abattage sans inspection permanente sont confinés à un marché strictement local. Leur rayon d'action est d'une vingtaine de milles et leur distribution est faite directement aux consommateurs. À toute fin pratique, leur présence dans le circuit commercial de la viande de boeuf reste très limitée.

Les abattoirs sous inspection québécoise sont de petite taille et sont presque uniquement limités à un marché régional. Ce marché est de plus en plus disputé par les abattoirs sous inspection fédérale qui disposent généralement de ressources plus considérables dans le domaine de la commercialisation. La part importante du marché des aliments détenue par les magasins à succursales multiples (Dominion, Steinberg, Provigo, Cooprix, etc.) et leurs pratiques d'achats rendent encore plus difficile la situation économique des abattoirs sous inspection québécoise.

Quelques abattoirs sous inspection fédérale dominent le marché québécois bien qu'ils soient en concurrence avec les abattoirs de l'Ouest. Pour ce qui est des abattoirs sous inspection fédérale de taille plus faible, ils connaissent des difficultés d'approvisionnement ne leur permettant pas ainsi un taux d'utilisation de leurs équipements susceptible de leur permettre d'avoir des coûts compétitifs.

La faible production de bovins de boucherie au Québec et la baisse continuelle du cheptel laitier concourent, dans une large mesure, à restreindre le rôle des abattoirs du Québec dans le réseau commercial de la viande bovine.

Les grossistes occupent une place prépondérante dans l'industrie du conditionnement de la viande. Quelque 7 établissements accaparent près de 75% du volume des ventes et dominent, en conséquence, le marché. Les produits de marque privée jouent un rôle de plus en plus important. Montréal constitue leur centre principal d'activités quoique cette situation peut être modifiée à moyen terme dans le contexte de la protection de la qualité de l'environnement. Les petites et moyennes entreprises qui ne disposent que de peu de ressources financières pour la promotion de leurs produits affrontent une concurrence accrue sur le marché.

Il est souvent mentionné, qu'à valeur égale, les produits québécois rencontrent autant la faveur des consommateurs québécois que les produits concurrents venant de l'extérieur du Québec.

4.5 La rationalisation de l'industrie

Au début de 1977, le gouvernement du Québec adoptait un programme de rationalisation de l'industrie des abattoirs et du conditionnement de la viande et ce programme était rétroactif au 12 juin 1975.

Ce programme de rationalisation du secteur des viandes prévoit, d'une part, des stimulants financiers à la normalisation, à la modernisation, au regroupement et à l'implantation d'entreprises et, d'autre part, une compensation financière à la désaffectation d'ateliers d'abattage et de transformation de viandes opérant sans inspection gouvernementale.

4.5.1 Objectifs et impact du programme

Les objectifs visés par le programme peuvent être résumés comme suit:

— faciliter à l'éleveur un débouché continu de sa production,

— assurer à l'industrie une position concurrentielle avantageuse,

— favoriser la diversification de la production et une plus grande transformation,

— orienter les entreprises vers des marchés nouveaux.

Depuis la mise en application du programme, 101 entreprises (abattoirs, salaisons, établissements de coupe, etc.) ont reçu une offre du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec. Un montant global de 4 449 715 $ a été versé jusqu'à maintenant à 59 entreprises au chapitre des stimulants financiers pour l'amélioration des établissements.

De plus, 42 nouveaux projets ont été approuvés récemment pour des investissements admissibles de l'ordre de 21,7 $ millions et des subventions pouvant totaliser 3,9 $ millions. Au total, des subventions de l'ordre de 8,4 $ millions auront été consacrées à la modernisation des abattoirs et des établissements du conditionnement de la viande.

Dans le secteur des abattoirs, 20 entreprises ont bénéficié de l'aide prévue pour assurer le financement de 9 projets de normalisation, 2 de modernisation et, enfin 9 projets d'implantation (tableau 16). La somme des investissements admissibles a été de 11,1 $ millions amenant ainsi la création de 155 emplois.

Tableau 16

Impact du programme de rationalisation
de l'industrie des abattoirs de 1976 à 1979

Type d'inspection	Nombre d'abattoirs*	Nombre d'abattoirs par type d'intervention		Investissements admissibles $	Subvention prévue par le MAAQ**	Emplois créés directement
Québécoise	9	Normalisation	7	1 488 109 $	462 753	25
		Implantation	2			
Fédérale	11	Normalisation et regroupement	2	9 649 631	1 498 383	130
		Implantation	7			
		Modernisation	2			
Total	**20**	**20**		**11 137 740**	**1 961 136**	**155**

* Ces abattoirs font principalement de l'abattage de boeuf.

** MAAQ: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec.

Source: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction du développement industriel, octobre 1979.

Tableau 17

Impact du programme de rationalisation
des entreprises de conditionnement de la viande
de 1976 à 1979

Type d'inspection	Nombre d'entreprises	Nombre de projets par type d'intervention		Investissements admissibles $	Subvention du MAAQ* $	Emplois créés directement
Québécoise	10	Implantation	1	7 046 953	736 254	218
		Normalisation	5			
		Relocalisation	3			
		Modernisation	1			
Fédérale	27	Normalisation	14	12 735 427	2 184 865	471
		Relocalisation	3			
		Modernisation	8			
		Agrandissement	1			
		Regroupement	1			
Total	**37**			**19 782 380**	**2 921 119**	**689**

* Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec.

Source: — Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction du développement industriel, octobre 1979.

Du côté des entreprises de conditionnement, 37 établissements ont bénéficié de l'aide gouvernementale. Les investissements admissibles ont été de l'ordre de 19,8 $ millions pour des subventions totalisant 2,9 $ millions et ceci a favorisé la création de 689 emplois (tableau 17).

Enfin, une compensation financière additionnelle de l'ordre de 677 158 $ a été versée à 170 exploitants pour la désaffectation d'abattoirs ou d'ateliers de préparation de certaines viandes et d'aliments à base de viande.

Le programme a contribué comme prévu à rendre les entreprises conformes aux nouvelles exigences de la Loi sur les produits agricoles et les aliments. En outre, il a permis d'améliorer la structure de l'industrie des viandes afin de la rendre plus adaptée aux conditions du marché et du développement de l'agriculture du Québec.

Le secteur des viandes est caractérisé au Québec par un ensemble de petites et moyennes entreprises. L'industrie doit donc consentir des efforts à l'amélioration de la productivité afin de lui permettre d'affronter une concurrence accrue sur les marchés. En conséquence, il faut prévoir une certaine consolidation des unités de production et un intérêt pour la modernisation de l'industrie.

Chapitre 5

La commercialisation

La commercialisation

5.1 Vue d'ensemble

Il y a lieu de distinguer la commercialisation des animaux vivants de la commercialisation de la viande bovine proprement dite.

Le niveau de spécialisation de l'élevage bovin oblige les producteurs à s'échanger les animaux vivants en général deux fois au cours de la croissance de l'animal, soit aux moments du sevrage ou de la semi-finition et de la phase terminale de l'engraissement ou de la finition. Cet échange commercial a tendance à s'effectuer de plus en plus sur une base professionnelle par l'intermédiaire d'encans spécialisés.

Les réseaux de distribution présentent des caractéristiques différentes suivant que la viande bovine est acheminée aux consommateurs par les super-marchés, les restaurants traditionnels ou spécialisés ou par les institutions.

Le marché de la viande de boeuf comporte deux volets bien caractérisés. D'une part celui de la viande fraîche vendue en coupe et d'autre part celui de la viande désossée vendue sous forme de boeuf haché et de préparations alimentaires diverses. Le premier marché obéit aux conditions de l'offre et de la demande de l'Amérique du Nord; on y écoule le boeuf engraissé de type de boucherie et il exige des approvisionnements réguliers. Le second marché achemine les parties non rentables pour la coupe ainsi que la viande de réforme. Les éleveurs québécois sont surtout présents sur ce marché. Leur production de viande bovine à partir d'animaux laitiers réformés est importante et leurs livraisons sont échelonnées tout au cours de l'année.

Puisque le marché du boeuf désossé est mondial, il peut être affecté par les importations en provenance de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande. Toutefois, le prix de ces produits au Canada a été très instable au cours des dernières années en raison de variations importantes au niveau du marché international. Afin de corriger cette situation, le Canada a tenté de parvenir à une entente avec la Nouvelle-Zélande et l'Australie pour que ces pays limitent volontairement leurs exportations. Devant l'échec de ce contingentement volontaire, le Canada songe maintenant à imposer un quota permanent à l'importation (voir la section 5.6).

En ce qui concerne le boeuf de première qualité nous avons déjà vu (section 1.2), que le Québec s'approvisionne principalement dans l'Ouest. Ainsi,

l'Alberta expédie à Montréal environ 6 millions de livres par semaine, soit 60% à 65% de notre demande hebdomadaire qui, elle, se situe aux environs de 9,5 à 10,0 millions de livres. Le Québec est donc un marché très important pour l'Alberta puisqu'il représente 40% de sa production hebdomadaire et 70% de ses exportations totales. La Saskatchewan et le Manitoba expédient, pour leur part, environ 30% de leur production à Montréal. Le reste des besoins québécois (environ 1,0 million de livres) est comblé par des importations de l'Ontario, des États-Unis, de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande.

Cependant, depuis quelques années, la technique de l'emballage sous vide devient de plus en plus populaire au Québec. Ceci a pour effet de permettre un choix plus étendu des approvisionnements québécois rendant ainsi plus vulnérable la position privilégiée des provinces de l'Ouest (à cause de la concurrence du boeuf en boîte sur les carcasses).

Un autre facteur risque de modifier éventuellement ce réseau d'échange commercial. Comme on le sait, le refroidissement des carcasses produites dans l'Ouest se fait durant leur transport dans des wagons réfrigérés. Avant la crise de l'énergie, ce fait présentait un avantage économique important; si le coût du transport égalait le coût du refroidissement, les frais de transport étaient nuls. Notons que depuis le premier trimestre de 1979, le transport par rail des carcasses coûte, au meilleur taux, 5,92 $/100 livres de Calgary à Montréal et il est fort probable que ces frais augmentent encore dans l'avenir.

5.2 Le commerce des animaux vivants

Deux types d'encans permettent l'échange d'animaux vivants: les encans spécialisés et les encans hebdomadaires.

Les encans spécialisés instaurés en 1976, ont permis des échanges de veaux d'engraissement dont le volume est passé de 5 000 têtes en 1976 à près de 20 000 têtes cette année[1]. Les encans spécialisés se tiennent en octobre et en novembre et leur chiffre d'affaires a atteint 4,4 $ millions en 1978. Ils regroupent 9 encans localisés dans les régions où est concentrée la production. Il se tiendra à l'automne de cette année 12 enchères dans les régions du Québec à forte concentration de production de boeuf.

Les organismes régionaux de producteurs avec la collaboration d'officiers du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec organisent ces ventes. Ils regroupent les animaux de la région, les classifient, les pèsent et les placent en lots le plus uniformément possible. Une proportion de 10% du bétail vendu à

1 Les résultats de 1979 des encans spécialisés n'étant pas disponible au moment de la rédaction du document.

ces encans en 1978 est allée directement à l'abattoir, 34% à des parcs d'engraissement du Québec et 56% à des parcs d'engraissement de l'Ontario. Dans ce dernier cas, il y a là une perte importante de la valeur ajoutée québécoise dans la production du boeuf parce qu'il y a de fortes chances que cette partie du bétail ainsi acheminée vers l'Ontario revienne sur le marché québécois sous forme de produits finis.

Le volume des ventes prévu pour cette année (20 000 têtes) ne représente toutefois que 20% de la production de veaux d'embouche du Québec. Il semble, d'après le Comité des encans spécialisés, que cela soit surtout attribuable aux ventes effectuées directement sur les fermes. Les pratiques de certains acheteurs consistent à parcourir le Québec dans le but de découvrir les meilleurs sujets d'engraissement. Ils trient les meilleurs sujets des troupeaux et ils garantissent aux producteurs-vendeurs le prix moyen de l'encan spécialisé qu'ils paient après coup moins une avance. Donc, il y a de fortes chances que les animaux mis en vente dans les encans soient de moins bonne qualité en moyenne et que, par conséquent, les prix y soient moins élevés. De plus, en morcelant l'offre, cette pratique diminue les effets de la concurrence et réduit davantage les prix. Les propriétaires de «vache-veau» réalisent-ils qu'ils perdent beaucoup à accepter ce commerce?

Le Comité des encans spécialisés suggère, pour enrayer ces pratiques qui en fin de compte nuisent aux producteurs-vendeurs du palier «vache-veau», que la Commission administrative des régimes d'assurance-stabilisation des revenus ne dédommage que les producteurs qui passent par les encans spécialisés. Ce même comité préconise aussi la tenue d'encans spécialisés plus d'une fois par année et la mise en vigueur d'un système rigoureux et uniforme de classification des bêtes pour chacun des encans.

En ce qui concerne les encans hebdomadaires, 32 maisons d'enchères opérées par 26 propriétaires se sont partagées un chiffre d'affaires de 182,7 $ millions en 1978. Ils ont permis la vente de 1,2 million d'animaux, dont 34% de veaux, 14% de vaches, de taureaux, de taures et de bouvillons. Le reste comprenait principalement des porcs, des chevaux et des moutons. Trois propriétaires mettent en marché 56% du volume des ventes.

La structure du réseau d'encans hebdomadaires et les règlements en vigueur témoignent d'un laisser-aller qui mériterait d'être corrigé. Mentionnons d'abord le peu de dialogue qui semble exister entre les membres de l'Association des encans hebdomadaires puisque la dernière réunion de l'Association remonte à plus de 7 ans.

Le producteur qui vend ses animaux par ce réseau ne jouit d'aucune protection, soit par compte en fidéicommis ou par certaines garanties financières. Malgré

le fonds de roulement important à la disposition de l'encan, le producteur n'a pas pour autant de garanties en cas de faillite ou de saisie.

Ces encans transmettent aux producteurs peu de renseignements sur les prix, la quantité et la qualité du bétail transigé et peu de renseignements au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec concernant l'origine et la destination des animaux. Bref, il n'existe aucun contrôle valable sur les encans car la loi et la réglementation sur les maisons d'enchères au Québec n'est pas appliquée. Une nouvelle réglementation en voie de formulation par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec devrait permettre son application dès le début de 1980.

5.3 Le commerce des viandes en gros et au détail

5.3.1 Grossistes et distributeurs

Les grossistes, les distributeurs et les diverses entreprises ont établi des liens commerciaux avec les abattoirs de l'Ouest à cause de l'irrégularité et l'insuffisance de l'offre de viande du Québec. Ces pratiques sont maintenant bien structurées et il sera difficile d'introduire sur ce marché les viandes produites au Québec.

En effet, 90% des approvisionnements des entreprises de distribution provenaient de l'extérieur du Québec en 1977. Le tableau 18 donne l'origine des approvisionnements québécois en viande de boeuf.

Tableau 18

Provenance des approvisionnements en boeuf des salaisons et des distributeurs québécois en 1977

Provenance	Pourcentage
Québec	9
Ouest canadien	70
Ontario	8
Australie	9
Nouvelle-Zélande	3,5
États-Unis	0,5
Total	**100,0**

Source: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, *Enquête sur la distribution des viandes fraîches ou congelées*, effectuée en 1977.

Les principaux problèmes que devra affronter le produit québécois sur le marché du boeuf seraient les suivants: le boeuf dit «de l'Ouest» représente souvent à tort pour le consommateur et pour les acheteurs de certaines entreprises de distribution une image de qualité de la viande. Le système de vente établi à l'avance par les expéditeurs de l'Ouest fournit toutes les garanties de régularité d'approvisionnement. Certains acheteurs prétextent aussi que les abattoirs manquent d'experts dans l'abattage des bouvillons, qu'ils apportent peu de soin au déshabillage de la carcasse et que les classificateurs ont peu d'expérience pour distinguer les catégories supérieures de boeuf. Dans quelle mesure ont-ils raison et ne serait-ce pas un moyen d'exprimer un manque de confiance envers le produit québécois comme tel?

Avant d'être mis en vente au consommateur, le boeuf doit être vieilli un minimum de 10 à 14 jours. Pour les carcasses en provenance de l'Ouest, une bonne partie de ce vieillissement s'effectue durant le transport. Les abattoirs du Québec doivent donc disposer de suffisamment d'entrepôts frigorifiques pour leur permettre de garder les carcasses de boeuf pendant environ 7 jours. Ceci occasionne des dépenses supplémentaires, mais sont-elles plus élevées que les coûts de transport de la viande qui nous provient de l'Ouest.

Aux problèmes exprimés par le secteur de la commercialisation, l'entreprise de la transformation posséderait par la technique de mise en boîte du boeuf un élément important de solution. Le marché du boeuf en boîte emballé sous vide est en plein essor au Canada. Présentement, les emballeurs de l'Ouest ont concentré leurs efforts dans la vente de la carcasse complète présentée en cinq coupes primaires: la ronde, la surlonge, la longe courte, les côtes et le bloc d'épaule avec le jarret; et le reste de la carcasse: flanc, bout de côte, etc. sont gardés pour la transformation. La coupe et le nombre de produits par boîte varient suivant les spécifications des distributeurs.

L'utilisation du boeuf en boîte présente plusieurs avantages. Le coût de transport est moins élevé et le risque de perte est moins grand. Les espaces d'entreposage requis sont moins considérables et le temps de conservation de la viande est plus long.

Par contre, plusieurs intervenants du secteur sont aussi d'avis que le boeuf mis en boîte nécessite une protection commerciale spéciale. En effet, si ce marché se développe encore trop lentement au Québec, c'est que les acheteurs n'obtiennent pas toujours dans la boîte la qualité du produit qu'ils exigent. Cette technique représenterait en fait une excellente façon d'écouler les produits québécois, si les transformateurs respectaient rigoureusement les demandes des acheteurs.

5.3.2 Commerce de détail

Le tableau 19 indique les parts du marché des divers types de détaillants au Québec en 1977.

Tableau 19

La part du marché de détail des principaux types de détaillants au Québec en 1977

Types de détaillants	Part du marché en pourcentage
Chaînes	51,6
Groupes volontaires	23,1
Indépendants	20,0
Ventes pour congélateur	5,3
Total	**100,0**

Source: Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, *Enquête sur la distribution des viandes fraîches ou congelées*, effectuée en 1977.

Au niveau des approvisionnements, les chaînes de distribution dont la réputation a été établie par la qualité de leur viande ont des spécifications très précises pour leurs achats de boeuf.

Leurs principales exigences sont les suivantes: le poids des carcasses doit être de 550 à 675 livres et la classification doit être de catégorie A1 et A2. La durée du vieillissement doit être au minimum de 12 jours. Les taures et les carcasses de bovin de type laitier ne sont pas acceptées.

Steinberg est la seule chaîne qui fait la découpe des carcasses et la mise en boîte à Montréal avant d'acheminer la viande à ses différentes succursales. La principale raison est que de cette façon, ils ont un contrôle parfait de la qualité des viandes qu'ils transigent. Les autres chaînes en général et les indépendants s'orientent de plus en plus vers un approvisionnement de boeuf en boîte, dont l'empaquetage est fait en Ontario ou directement dans l'Ouest. Métro et Richelieu, par exemple, n'achètent que du boeuf en boîte. Le boeuf haché mis en tubes de 60 livres représente une formule pratique de mise en marché. Cette nouvelle formule utilisée par Provigo, offre les avantages de pouvoir contrôler exactement le pourcentage de gras dans la viande par un examen chimique de sa composition. Cette technique pourrait avantageusement se développer au Québec.

5.4 Les entreprises de restauration

Le deuxième chapitre fait largement état de l'importance des repas pris hors du domicile et de son importance grandissante à l'avenir. Le marché des services alimentaires est vaste et il englobe divers types d'établissement. Le secteur privé est le plus important et comprend, entre autres, les restaurants, les établissements hôteliers, les traiteurs, les machines distributrices, les cafétérias et les cantines ambulantes.

Le groupe des hôtels, motels et restaurants est nettement le plus important de l'ensemble des entreprises de services alimentaires. L'Association des restaurateurs du Québec évalue à 20 000 le nombre d'entreprises engagées dans ce secteur. Il y a au Québec au moins 10 000 restaurants, 3 000 établissements hôteliers et de plus en plus d'autres entreprises de ce genre.

Un des secteurs les plus dynamiques est celui de la restauration à service rapide. Le volume de vente réalisé par cette catégorie d'établissements au Canada a atteint 818 $ millions, soit 33% des ventes totales du secteur de la restauration. Le marché du hamburger représente 26% des ventes de cette formule de restauration.

Le mode de fonctionnement de ce type de restauration est le plus souvent assuré par un système des plus sophistiqués de franchise. Un bel exemple de l'essor de ce segment de la restauration est la prolifération à travers tout le Québec de restaurants McDonald depuis quelques années. Les principes à la base du fonctionnement de ces entreprises est la centralisation des décisions en ce qui concerne un grand nombre de fonctions telles que les achats, le marketing, la publicité, l'organisation matérielle des lieux, le contrôle de la qualité, la standardisation, etc. Par exemple, au Québec, la centralisation est faite à partir de Montréal. La mise en application des principes de base par cette catégorie de restaurateurs leur inculque une discipline de groupe à toute épreuve et par le fait même une très haute productivité.

La majorité des groupes d'entreprises sous franchise installées au Québec appartiennent à des étrangers. Leurs exigences en termes de qualité de produit et de volume ainsi que leur appartenance à un réseau fermé de distribution opérant à l'échelle internationale, rendent la situation très difficile aux petites et moyennes entreprises du Québec.

Puisque le marché de la restauration est fragmenté à cause de la diversité des produits qu'ils commercialisent, leurs achats sont très spécifiques. L'approvisionnement est principalement assuré par des grossistes qui sont spécialisés sur ce marché. Les petits distributeurs locaux sont confrontés avec la concurrence des grossistes des grands centres (Montréal, Québec), ces derniers étant mieux en

mesure d'assurer la régularité des approvisionnements et de meilleurs prix à ce marché.

La plupart des établissements offrent un menu comprenant une variété de viande. Certains sont spécialisés et offrent presque exclusivement du boeuf, du poulet ou d'autres produits. Le boeuf domine les spécialités.

L'achat du boeuf en portions contrôlées (entrecôtes de 8 onces) prend de plus en plus d'importance. Une enquête[1] sur la distribution révèle que 40% des restaurants s'approvisionnent exclusivement en portions contrôlées.

5.5 Le marché institutionnel

Le marché institutionnel englobe les centres hospitaliers et d'accueil, les maisons d'enseignement, les centres de détention et d'autres institutions sous la juridiction des différents ministères et gouvernements concernés.

Ce marché est très important. À titre d'exemple, le réseau des établissements du ministère des Affaires sociales du Québec regroupe près de 250 centres hospitaliers et 650 centres d'accueil.

Ce marché se caractérise au niveau de l'industrie du boeuf par:

— un nombre considérable d'établissements de tailles variées,

— des espaces limités d'entreposage de la viande,

— des livraisons fréquentes,

— un manque de standardisation des produits,

— des délais de paiement plus long que dans le commerce en général malgré une amélioration très marquée depuis quelque temps,

— un nombre considérable d'acheteurs face à un nombre relativement limité de distributeurs.

Depuis quelques années, initiées par les Conseils régionaux de services de santé et de services sociaux (CRSSS), des commissions ont été créées de manière à former des groupes d'achat. L'adhésion au groupe d'achat se fait sur

1 Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec, Direction générale de la planification et des études économiques, *Enquêtes sur la distribution des viandes fraîches ou congelées au Québec, secteur hôtels-motels-restaurants*, novembre 1978.

une base volontaire. Après entente avec les participants (centres hospitaliers et d'accueil) sur les spécifications des produits et les quantités requises, des soumissions sont demandées aux fournisseurs par un coordonnateur régional; du fournisseur désigné, les livraisons sont acheminées vers les différentes institutions de la région. Les paiements demeurent la responsabilité de chacun des établissements.

Dans certaines régions, une partie importante des aliments est achetée en groupe. Dans d'autres régions, on en est encore à la phase d'organisation et les produits alimentaires sont encore achetés par chaque institution respective. Le conseil scolaire de l'Île de Montréal travaille actuellement à la formation d'un groupement d'achat.

L'organisation de groupements d'achat pour les viandes (produits périssables) présente plus de difficultés. Aussi, seulement certains groupes de la région de Montréal ont presque complété leur organisation.

Comparativement à l'ensemble de la population, la consommation de boeuf et de veau dans les institutions est relativement plus importante. Les salaisons et les grossistes spécialisés en sont les principaux fournisseurs. L'achat de boeuf en portions contrôlées est peu répandu particulièrement dans les institutions de taille considérable telles que les hôpitaux de 300 lits et plus où l'on achète principalement la coupe de gros. Une enquête révèle que seulement 22% des centres hospitaliers et centres d'accueil s'approvisionnent uniquement en portions contrôlées.

Ces établissements, à tort, ont souvent été considérés par les distributeurs comme un marché où l'on pouvait se permettre des négligences sur la qualité des produits. Cette situation a créé dans le passé des tensions entre acheteurs et distributeurs et l'on devra travailler dans l'avenir à favoriser un climat de confiance entre les deux groupes.

En plus de ne pas toujours acheter des produits québécois, les établissements du marché institutionnel rencontrent certaines difficultés dues en partie à leur mode de fonctionnement. La division du travail y est très poussée. Les achats sont souvent faits par des personnes situées à trois paliers différents de décision. Il y a généralement le chef de production qui s'occupe de l'administration de la cuisine, le diététiste chargé de la qualité nutritive des aliments et le gestionnaire qui s'occupe de l'administration du budget. Il n'y a pas toujours entente parfaite entre ces trois personnes lors de la formulation des commandes.

Les commandes sont généralement acheminées après l'obtention de listes de prix des différents fournisseurs qui doivent respecter des règles très précises. Une fois les commandes remplies, les institutions font face à une autre difficulté, celle du contrôle de la qualité de la marchandise reçue. Il n'y a pas toujours

adéquation parfaite entre la marchandise demandée et la marchandise reçue. Les fournisseurs devraient adopter une formule de marketing mieux adaptée aux besoins du marché institutionnel.

Il en est de plus en plus question dans les institutions de «portion contrôlée». Ceci permettrait de résoudre en partie les problèmes rencontrés. Toutefois, le coût risque d'être plus élevé.

5.6 Les règles du commerce international

Les échanges entre le Québec, les provinces canadiennes et les États-Unis sont importants dans le secteur bovin. Le commerce international de boeuf a connu de nombreux soubresauts depuis 1970. Les mesures de contrôle imposées de part et d'autre sur les échanges canado-américains de bovins et de viandes entre 1971 et 1975 ont grandement perturbé les mouvements inter-frontières pour les veaux d'abattage et la viande de boeuf. La situation fut pire en 1974 et 1975. Lorsque le commerce s'est régularisé en 1976, les exportations de bovins vivants ont considérablement augmenté par rapport au début des années 1970 tandis que celles des veaux vivants et de la viande de boeuf sont revenues à leur niveau antécédent. Les exportations de viande de veau ont par contre constamment diminué depuis 1970.

Les gouvernements américain et canadien mettent actuellement au point deux projets de loi similaires visant à contrôler leurs importations respectives de viande de boeuf et de veau. Le moyen de contrôle proposé est un contingentement des importations, ajusté selon l'évolution de la demande pour le Canada et selon l'évolution de la production pour les États-Unis. Les deux systèmes disposeraient d'un ajustement contra-cyclique des contingents, les contingents diminuant lorsque la production domestique est dans sa phase ascendante et vice-versa. Suite aux ententes du GATT[1], le Canada s'est cependant engagé à un niveau minimal des contingents, niveau qui serait augmenté annuellement du taux de croissance démographique. Le contingent minimum sera de 139 millions de livres en 1980.

Les négociations du GATT ont amené une libéralisation du commerce canado-américain des animaux vivants et une harmonisation des tarifs canadiens et américains. À compter de janvier 1980, les exportations canadiennes de bovins de moins de 200 livres et de plus de 700 livres, soit les deux principales catégories exportées par le Québec, seront graduellement libérées de la «tarification à deux paliers» actuellement en vigueur aux États-Unis. Indépendamment du nombre exporté, le taux sera abaissé à 1¢ la livre. Le tarif sur les viandes fraîches ou congelées sera réduit à 2¢ la livre. Le Canada appliquera les mêmes tarifs.

1 General Agreement of Trade and Tariff.

Deux de ces mesures (contingentement des importations de viandes et libéralisation du commerce d'animaux vivants) vont donner l'avantage à l'exportation de bovins vivants par rapport à celle de la viande en période de production élevée. Déjà entre 1970 et 1975, la part des bovins vivants dans les exportations québécoises a graduellement augmenté de 2% à 25%. Le transfert a été encore plus élevé du côté du veau. En 1971, 56% du veau exporté l'avait été vivant alors qu'en 1978, cette proportion a atteint 95%.

Ce transfert signifie pour les abattoirs et les industries du Québec une perte de valeur ajoutée importante. Compte tenu des pertes et des problèmes inhérents au transport d'animaux vivants, les transformateurs d'ici devraient être capables de rapatrier ce volume d'activités et de profiter de la demande élevée de viande de cette catégorie aux États-Unis. Les transformateurs pourront profiter, surtout lorsque les contingents seront élevés, de la réduction de l'écart entre le tarif américain sur les animaux vivants et celui sur la viande qui passera graduellement de 2¢ la livre à 1¢ la livre seulement. Ces mesures risquent d'entraver tout effort d'accroître le cheptel de bovins québécois si les producteurs décidaient de profiter encore davantage de cette libéralisation du commerce avec les États-Unis en leur vendant de plus en plus d'animaux vivants.

Conclusion

Conclusion

Après avoir inventorié les forces et les faiblesses de l'industrie de la viande bovine, il s'agit maintenant d'identifier des moyens à mettre en oeuvre, pour qu'enrichis du consensus des divers intervenants, le développement de l'ensemble de l'industrie se fasse rapidement et de manière plus concertée.

La consommation

Au Québec, depuis quelques années, la consommation a été caractérisée par une augmentation de la demande de boeuf haché résultant surtout de la croissance de la restauration à service rapide et aussi des fortes hausses du prix du boeuf de coupe.

Le Québec, à partir de son cheptel laitier, fournit déjà la catégorie d'animaux nécessaires à la fabrication de la viande hachée utilisée par le secteur de la restauration à service rapide. Mais, puisque le cheptel laitier diminue, si une partie des veaux laitiers, actuellement envoyés très jeunes à l'abattoir, étaient engraissés, ils contribueraient à augmenter la production québécoise de viande hachée.

Présentement, la presque totalité du secteur de la restauration à service rapide appartient à des entreprises d'origine étrangère; puisque ce secteur est en pleine expansion, il serait peut-être opportun de favoriser l'implantation d'entreprises typiquement québécoises.

La production

La production constitue de toute évidence l'élément le plus faible de la chaîne de l'industrie de la viande bovine. Considérée encore comme une production ne pouvant être rentable, lorsqu'exploitée à temps plein, son développement est conditionnel aux moyens qui seront mis en oeuvre pour consolider les exploitations et attirer de nouveaux producteurs.

Le Québec pourrait connaître au tournant des années '80 des changements structurels de la production qui se concrétiseront par la valorisation des animaux issus du cheptel laitier et par le développement de la production de boeuf de boucherie proprement dit.

Ces changements porteront vers une plus grande spécialisation des élevages mais aussi sur une adaptation québécoise des techniques de production.

Des ateliers de veaux lourds convertiraient des veaux laitiers en veaux d'abattage de 250 à 300 livres (115 à 135 kg) ou en veaux d'embouche qui pourront être engraissés aux fourrages jusqu'à 1 000 ou 1 1000 livres (455 à 500 kg).

Dans le secteur du boeuf de boucherie proprement dit, il faut d'abord viser à accroître les capacités d'engraissement et ce, dans toutes les régions du Québec. Cette étape de développement est essentielle pour l'ensemble du secteur. Elle agirait de levier sur le développement des ateliers «vache-veau» et permettrait de conserver au Québec le veau produit ici. Mais avant tout, cette étape établirait graduellement des liens solides avec le secteur de la transformation.

Un premier moyen pour inciter le développement du secteur consisterait à encourager dans les universités, les écoles d'agriculture et dans les facultés de médecine vétérinaire, une plus grande formation de spécialistes. Si le secteur tend vers une spécialisation de la production, les besoins en experts se feront sentir spécifiquement pour les ateliers «vache-veau», les parcs d'engraissement et les entreprises de veaux lourds.

Ensuite, la Fédération des producteurs de bovins de boucherie a déjà songé à mettre en place un plan conjoint de production du boeuf dans le but de réglementer la commercialisation des animaux et de défendre les intérêts des producteurs au fur et à mesure que la production se développera. Ce projet est-il encore à l'étude et dans l'affirmative quelle forme prendrait-il?

Le gouvernement du Québec, pour sa part, a l'intention de maintenir ses programmes actuels d'intervention. De plus, assuré d'une étroite collaboration des producteurs, il envisage l'extension de ses programmes d'aide à l'investissement et du régime d'assurance-stabilisation des revenus aux types d'entreprise qui ne sont pas actuellement couverts. Il songe également à instaurer un programme de sélection des veaux hybrides pour aider les producteurs à déterminer les sujets qui présentent le meilleur potentiel d'engraissement. Enfin, il faudra adapter le crédit agricole aux besoins particuliers des producteurs de bovins.

Les producteurs, quant à eux, sont-ils prêts à s'impliquer pour atteindre les objectifs qu'ils se fixeront? Reconnaissent-ils, enfin, la nécessité d'une spécialisation, d'une productivité accrue et de la régionalisation des élevages?

La transformation

Le secteur de la transformation doit chercher à accroître son volume d'abattage. Il doit aussi poursuivre son mouvement de consolidation et de modernisation des entreprises. Il doit, enfin, se préparer à faire une place plus grande aux approvisionnements en provenance du Québec.

Il ne fait plus aucun doute que la production ne saurait connaître un développement rapide si elle n'est pas assurée de la collaboration absolue de ce secteur. Par ailleurs, les entreprises pour faire face à la concurrence ontarienne doivent maintenir un taux de croissance élevé de leur valeur ajoutée.

Donc, à cause de la diversité des produits qui lui sont présentement acheminés, des problèmes d'entreposage qui sont reliés à la commercialisation du boeuf en carcasse produit au Québec, du volume sans cesse croissant du marché en boîte et de la forte valeur ajoutée reliée à ce type de transformation, les établissements d'abattage et de conditionnement au Québec devraient acquérir la plus grande part possible du marché du boeuf en boîte.

Ces entreprises devront également se familiariser avec les techniques de déshabillage et de classification du boeuf de catégorie A et du veau lourd. Ce sont pour eux de nouveaux produits qu'ils devront apprendre à commercialiser en carcasse ou en boîte.

Les abattoirs devront pour leur part s'assurer de la compétence de leur personnel et au besoin demander des sessions de formation sur les techniques de la mise en boîte du boeuf et du veau lourd.

Enfin, le marché du boeuf en boîte pourrait se développer davantage si les acheteurs obtenaient l'assurance de la qualité du produit qui leur est livré. L'inspection fédérale peut jouer à cette étape un rôle important sur le contrôle de la qualité mais pourrait-elle réussir à garantir à elle seule la qualité du produit?

Le gouvernement du Québec entend poursuivre les efforts entrepris dans le programme de rationalisation du secteur des viandes. Il continuera de participer à la normalisation, à la modernisation, au regroupement et à l'implantation de nouvelles entreprises.

La commercialisation

Dans l'industrie de la viande bovine, qu'il s'agisse d'animaux vivants ou abattus, le secteur de la commercialisation pourrait participer activement à la croissance en favorisant tout d'abord la récupération des boeufs produits au Québec pour susciter leur transformation et leur consommation au Québec même

Le commerce d'animaux vivants est en mesure de jouer un rôle important dans la réalisation de cet objectif. Au niveau des encans spécialisés, il devient prioritaire de récupérer le plus grand nombre de veaux d'embouche produits au Québec. Il faut d'abord envisager d'étendre le circuit d'encans spécialisés et ensuite songer à organiser une autre série de vente au printemps.

Une façon plus catégorique de regrouper l'ensemble des veaux d'embouche aux encans serait de l'avis de l'Association des encans spécialisés, de débourser les compensations du régime d'assurance-stabilisation des revenus agricoles uniquement pour les veaux transigés dans ces encans spécialisés.

La mise en application des règlements sur la vente aux enchères d'animaux vivants adoptés en vertu de la Loi de la protection sanitaire des animaux (S.R.Q.

1964, ch. 126, arrêté du lieutenant-gouverneur en conseil) permettrait de résoudre en grande partie les problèmes énoncés au niveau des encans. En effet, cette loi prévoit en tout premier lieu la mise en place d'un compte spécial qui face à des faillites éventuelles de l'acheteur ou de l'encan, protégerait les producteurs. En plus de permettre un contrôle sanitaire des ventes, la réglementation pourrait prévoir l'établissement d'une liste des acheteurs et des vendeurs afin d'évaluer la part exacte des exportations par rapport au marché local.

Enfin, dans une perspective d'élargissement de leurs activités, les encans pourraient tenir des ventes spécialisées comme celles des bouvillons d'abattage ou de génisses de reproduction.

Les commerçants de la viande de boeuf et de veau opèrent actuellement en fonction d'une disponibilité insuffisante et irrégulière des approvisionnements du Québec et par conséquent ils se sont organisés pour accueillir le boeuf de l'Ontario et de l'Ouest canadien.

Il est primordial que les distributeurs indépendants et les chaînes de magasins établissent des relations étroites avec les producteurs et les établissements de transformation. Ceci permettrait de suivre les améliorations apportées sur la qualité des produits et les réactions des consommateurs aux nouveaux produits (veau lourd). Ils devront également évaluer les problèmes de l'entreposage et du vieillissement de la viande au fur et à mesure que la production de la viande se développera.

Au niveau de la restauration, les efforts de regroupement des achats déjà entrepris pourraient se poursuivre afin de standardiser les demandes des commerces qui opèrent présentement de façon indépendante. Il serait possible, qu'il s'agisse de restaurants à chaîne ou de restaurants indépendants d'accroître l'utilisation de produits québécois s'ils indiquaient directement aux producteurs ou aux transformateurs leurs exigences en termes de qualité et de quantité de produits.

Enfin, le marché institutionnel pourrait observer plus rigoureusement sa «politique d'acheter au Québec» s'il exigeait de connaître à l'intérieur même de leurs demandes de soumission, les sources d'approvisionnement des grossistes.

Ils amélioreraient considérablement leurs relations avec les différents distributeurs, si à l'intérieur de leur structure d'achats de groupe, ils établissaient des mécanismes de coordination et de planification qui viseraient à régulariser les périodes d'approvisionnement et les termes de paiement.

Le Québec doit songer actuellement à diversifier une partie de son industrie laitière et remettre en culture des terres abandonnées. Il dispose par conséquent de ressources agricoles en quantité et qualité suffisantes pour supporter un rythme de croissance accéléré de son industrie bovine.

I Classification du boeuf

II Lexique des principaux termes utilisés dans l'industrie de la viande bovine

III Les documents des conférences socio-économiques du Québec

Annexe I

Classification du boeuf[1]

Lorsqu'un inspecteur fédéral de la Direction de l'hygiène vétérinaire examine une carcasse de boeuf, il en fait une appréciation en utilisant trois critères qui sont la maturité, la qualité et le rendement en viande.

La maturité est le premier élément dont il faut tenir compte. En effet, l'âge de l'animal influe sur la qualité de la viande: plus l'animal est âgé, moins il a de chances de produire des morceaux de viande tendre. L'âge est déterminé par le degré d'ossification ou de durcissement des cartilages de la carcasse.

Le deuxième critère sur lequel il porte un jugement est la qualité de la viande, qu'il apprécie selon la couleur, la texture et la fermeté de la carcasse. Celles dont le maigre est rouge vif, ferme, à grain fin et un peu persillé, et dont la couverture est constituée de gras ferme et blanc, donnent les morceaux les plus susceptibles de plaire au consommateur. La catégorie attribuée à chaque carcasse dépend donc de la mesure dans laquelle elle se rapproche le plus de la qualité idéale.

Une fois que le classeur a examiné les facteurs qualitatifs, il juge le rendement potentiel en viande de la carcasse. Pour ce faire, il pratique une incision transversale entre la onzième et la douxième côtes afin de mesurer l'épaisseur du gras de couverture et d'évaluer la qualité. L'incision transversale est une coupe qui part de l'épine dorsale, traverse le muscle de la noix de côte et va jusqu'au flanc, tranchant le cartilage des côtes mais non pas les vertèbres. Le classeur mesure le gras de couverture au point inférieur du dernier quart des vertèbres, le long de l'axe longitudinal de la noix de côte et assigne alors une classe.

Cette classification comporte cinq catégories désignées par les lettres de A à E. La catégorie C se subdivise en deux classes et les catégories D en quatre classes.

Pour les viandes de catégorie A et B, on ajoute des indices qualifiées de 1 à 4 reflétant l'épaisseur du gras. Le tableau suivant nous donne la signification de ces indices.

---

1 Agriculture Canada, *Système canadien de classement du boeuf*, publication 1579, révision 1976.

Indice de gras pour Canada A — (en pouces)

Poids de la carcasse à chaud livres	Indices			
	1	2	3	4
300 - 499	.20 - .30	.31 - .50	.51 - .70	Au-dessus de .70
500 - 699	.20 - .40	.41 - .60	.61 - .80	Au-dessus de .80
700 et plus	.30 - .50	.51 - .70	.71 - .90	Au-dessus de .90

Indice de gras pour Canada B — (en pouces)

Poids de la carcasse à chaud livres	Indices			
	1	2	3	4
300 - 499	.10 - .30	.31 - .50	.51 - .70	Au-dessus de .70
500 - 699	.10 - .40	.41 - .60	.61 - .80	Au-dessus de .80
700 et plus	.20 - .50	.51 - .70	.71 - .90	Au-dessus de .90

Source Agriculture Canada, *op. cit.*

F2

Annexe II

Lexique des principaux termes utilisés dans l'industrie de la viande bovine

Boeuf de l'Ouest: Boeuf qui provient des provinces de l'Ouest particulièrement de l'Alberta. Il n'y a aucune correspondance entre cette expression et la classification de la viande ou sa qualité.

Boeuf en boîte: Viande de boeuf découpée en gros morceaux empaquetée dans un emballage sous vide et mise dans une boîte.

Bouvillon: Jeune boeuf castré âgé de 6 à 24 mois.

Bovin d'engraissement: Bovin qui, à partir de 6 mois, est engraissé et destiné à l'abattoir.

Bovin gras: Bovin ayant subi l'étape de la finition prêt pour l'abattage. Il pèse entre 900 et 1100 livres (400 et 500 kg).

Gros bovins: Désigne tout type de bovins destinés à l'abattoir. Ceci inclut les vaches, les taureaux, les bouvillons et les taures.

Carcasse habillée: Préparation et transformation de la viande pour satisfaire un marché précis.

Conditionnement: Préparation et transformation de la viande pour satisfaire un marché précis.

Encan (spécialisé): Mise aux enchères d'animaux vivants de catégories particulières. Actuellement l'encan spécialisé ne s'applique qu'aux veaux d'embouche.

Finition: Dernière étape de l'engraissement des bovins où ils doivent atteindre entre 800 et 1100 livres (360 à 500 kg). Leur alimentation est constituée principalement de céréales.

Génisse: Jeune veau femelle ainsi appelé jusqu'à ses premières chaleurs.

Grossiste: Marchand en gros, intermédiaire entre le producteur et le détaillant.

Naissage (entreprise de): entreprise maintenant un troupeau de vaches de boucherie dans le but de produire des veaux de 400 à 550 livres (180 à 250 kg) au sevrage.

Parc d'engraissement: Aménagement conçu spécialement pour l'engraissement et la finition des bouvillons.

Parquet: Synonyme de parc d'engraissement.

Primes à l'hivernement: Montants versés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation du Québec aux producteurs pour défrayer en partie les coûts d'hivernement des vaches.

Salle de coupe: Endroit où l'on fait du dépeçage.

Sevrage: Action de cesser d'alimenter un veau en lait.

Semi-finition: Engraissement d'un bouvillon de 6 à 16 mois destiné à la finition.

Taure: Jeune vache qui n'a pas encore vêlé.

Taureau: Boeuf qui est apte à la reproduction.

Vache de boucherie: Vache destinée à la production de bovins de boucherie. Elles sont de races spécialisées à cette fin. (Hereford, Shorthorn, Charolais, Limousin, etc.).

Vache laitière: Vache destinée à la production de lait. Elles sont de races spécialisées à cette fin (Holstein, Ayrshire, etc.).

Vache de réforme: Vache de boucherie ou vache laitière qui a fini sa vie utile et qui est abattue pour fins de consommation.

Vache de type F-1: Première génération d'un croisement de deux bovins de race différente pour en obtenir une accentuation de caractère recherché.

Vache de type F-2: Résultat du croisement d'une vache F-1 avec un bovin de race possédant les caractères qu'on cherche à accentuer.

Vache-veau: Atelier spécialisé dans la production de veaux d'embouche. Il effectue le naissage et l'élevage jusqu'au sevrage.

Veau d'embouche: Veau destiné à être engraissé et vendu généralement à 6 mois.

Veau préconditionné: Veau castré, écorné et sevré qui a reçu à deux mois les vaccins anti-vermifuge et parasitaire.

Veau à chair blanche: Veau d'abattage âgé d'environ trois mois qui a été nourri exclusivement avec du lait ou du substitut de lait pour que sa chair soit blanche. Le grain n'entre pas dans son alimentation, ce qui entraîne une carence de fer et se traduit par l'absence de coloration de la chair.

Veau de grain: Veau d'abattage dont l'alimentation est constituée principalement de grains.

Veau de lait: Veau à chair blanche âgé d'environ un mois.

Veau lourd: Veau abattu lorsque son poids est de 300 à 400 livres (135 à 185 kg).

Vêlage: Mise bas d'une vache.

Vêlage hâtif: Vêlage en janvier ou février, par opposition à la période habituelle qui est en mars et avril.

Viande persillée de gras: Parsemée d'infiltrations de graisse.

Annexe III

Les documents des conférences socio-économiques du Québec

En vente aux bureaux de l'Éditeur officiel du Québec

1. *1- Le travail, Point de vue sur notre réalité.* Le Sommet économique du Québec, Pointe-au-Pic, mai 1977. (épuisé)

2. *2- L'économie, Point de vue sur notre réalité (une synthèse).* Le Sommet économique du Québec, Pointe-au-Pic, mai 1977. 1,25 $

3. *3- L'économie, Document de référence: bilan et perspectives (étude analytique).* Le Sommet économique du Québec, Pointe-au-Pic, mai 1977. (épuisé)

4. *4- Rapport, Le Sommet économique du Québec.* Pointe-au-Pic, mai 1977. 2,00 $

5. *Le textile primaire, Pour des politiques et des mesures de stabilisation de l'industrie.* Les conférences socio-économiques, Drummondville, septembre 1977. (épuisé)

6. *Le vêtement et la bonneterie, Pour des politiques de stabilisation de l'industrie.* Les conférences socio-économiques, Montréal, septembre 1977. 1,25 $

7. *La chaussure, Pour des politiques et des mesures de stabilisation de l'industrie.* Les conférences socio-économiques, Victoriaville, septembre 1977. (épuisé)

8. *Le meuble, Pour des politiques et des mesures de stabilisation de l'industrie.* Les conférences socio-économiques, Victoriaville, septembre 1977. (épuisé)

9. *L'agro-alimentaire, Pour une stratégie de développement.* Les conférences socio-économiques, Québec, avril 1978. 2,00 $

10. *L'agro-alimentaire, Rapport.* Les conférences socio-économiques, Québec, avril 1978. 3,50 $

11. *Les pêches maritimes, Pour une stratégie quinquennale.* Les conférences socio-économiques, Gaspé, avril 1978. 2,00 $

12. *Les pêches maritimes, Rapport.* Les conférences socio-économiques, Gaspé, avril 1978. (épuisé)

13. *Réforme fiscale, 1- Fondements et principes, la revalorisation du pouvoir municipal.* La Conférence Québec-municipalités, Québec, juin 1978. 1,00 $

14. *Réforme fiscale, 2- Le projet, la revalorisation du pouvoir municipal.* La Conférence Québec-municipalités, Québec, juin 1978. 1,00 $

15. *Démocratie, 1- Mécanismes électoraux, la revalorisation du pouvoir municipal.* La Conférence Québec-municipalités, Québec, juin 1978. 1,00 $

16. *Démocratie, 2- Mécanismes de décision, la revalorisation du pouvoir municipal.* La Conférence Québec-municipalités, Québec, juin 1978. 1,00 $

17. *Décentralisation, Perspective communautaire nouvelle, 1- Vue d'ensemble, la revalorisation du pouvoir municipal.* La Conférence Québec-municipalités, Québec, juin 1978. (épuisé)

18. *Décentralisation, Perspective communautaire nouvelle, 2- Expériences étrangères, la revalorisation du pouvoir municipal.* La Conférence Québec-municipalités, Québec, juin 1978. (épuisé)

19. *La revalorisation du pouvoir municipal, Rapport.* La Conférence Québec-municipalités, Québec, juin 1978. 1,75 $

20. *Le tourisme, Perspectives de relance.* Les conférences socio-économiques, Sherbrooke, octobre 1978. (épuisé)

21. *Le tourisme, Rapport.* Les conférences socio-économiques, Sherbrooke, octobre 1978. 3,75 $

22. *Les industries culturelles, Hypothèses de développement.* Les conférences socio-économiques, Québec, décembre 1978. 1,50 $

23. *Les industries culturelles, Rapport.* Les conférences socio-économiques, Québec, décembre 1978. 3,25 $

24. *L'état de la situation socio-économique.* La Conférence au sommet de Montebello, mars 1979. 2,00 $

25. *Le bilan des conférences socio-économiques, mai 1977 à décembre 1978.* La Conférence au sommet de Montebello, mars 1979. 2,00 $

26. *Rapport, La Conférence au sommet de Montebello,* mars 1979. 2,75 $

27. *Agro-alimentaire, L'industrie céréalière, État de la situation,* Les conférences socio-économiques du Québec, octobre 1979. 2,00 $